



A la découverte des fruits oléagineux

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Taboulé oriental à la semoule bio	Concombre vinaigrette bio	Betteraves BIO vinaigrette	Salade verte bio à la mimolette et aux noix
Paupiette de veau à la provençale	Poisson pané 100% filet	Echine de porc au jus	Boulettes de bœuf bio façon tajine aux amandes
Haricots verts BIO à l'échalote	Tortis BIO au beurre	Lentilles BIO cuisinées	Carottes BIO persillées
Chantailou	Camembert	Bûche de lait mélangé	Edam
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Gâteau au chocolat et aux noix de Pécan maison

Repas mexicain

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Carottes bio râpées vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Crêpe au fromage	Chips tortillas et leur sauce
Gratin de pâtes bio au jambon	Sauté de porc aux olives	Dos de colin sauce Dugléré	Chili
à la lorraine	Printanière de légumes	brocolis bio persillés	con carne
Fondue carré	Yaourt nature sucré	Vache qui rit	Emmental râpé
Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau à l'ananas

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Salade de haricots verts	Tomates bio vinaigrette	féricé	Pont de l'ascension
Nuggets végétariens	Marmite de poisson et moules		
Purée de pommes de terre	Chou fleur bio persillé		
Yaourt nature sucré	Brie		
Fruit de saison	Flan nappé caramel		

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Radis au beurre	Macédoine bio vinaigrette au fromage blanc	Concombre bio vinaigrette	Salade de riz BIO façon niçoise
Colombo de porc	Rôti de bœuf bio sauce ketchup	Sauté de dinde sauce basquaise	Poisson pané
Carottes BIO	Frites	Coquillettes	Epinards bio béchamel
Petit suisse sucré	fondue carré	Fromage local	Tomme noire
Eclair au chocolat	Fruit de saison	Compote locale bio	Crème dessert vanille

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Féricé	Pâté de campagne et son cornichon	Salade verte	Pizza au fromage
	Boulettes de bœuf bio au curry	Brandade de poisson	Aiguillettes de dinde à la crème
	Petits pois bio cuisinés	à la purée de pommes de terre bio	Haricots beurre bio persillés
	Chantailou	Bûche lait mélangé	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Compote pommes fraises	Fruit de saison	

lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Melon	Salade de tomates bio vinaigrette	Salade de pâtes bio à la méridionale	Concombre bio vinaigrette
Filet de colin sauce nantua	Joue de porc aux olives	Cordon bleu	Poêlée de riz bio
Etuvée de courgettes	Purée de pommes de terre	Brocolis bio persillés	façon Pondichéry
St paulin	Brie	Carré de ligueil	Gouda
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison

lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Salade de blé bio carnaval	Duo tomates bio et maïs	Melon	Salade verte
Rôti de dinde froid	Jambon blanc	Courgettes	Omelette aux
Haricots verts bio persillés	Coquillettes	à la bolognaise	pommes de terre bio
Chanteneige	Emmental râpé	Camembert	Edam
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Gâteau à la noix de coco maison	Fruit de saison

Repas de fin d'année

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Betteraves bio vinaigrette	Taboulé oriental à la semoule bio	Radis et beurre	Melon
Pâtes	Dos de colin sauce homardine	Chipolatas	Cheese burger
sauce carbonara	Chou fleur bio persillé	Petits pois bio cuisinés	Frites au four et ketchup
Emmental râpé	vache qui rit	Chantailou AFH	Crème anglaise
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Gâteau au chocolat maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre gérant.