

Menus du 2 Juin au 3 Juillet 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 2 AU 5		Salade grecque (concombre feta olives noires) Cordon bleu Petits pois au jus Fromage de chèvre Crème dessert	Salade de lentilles Omelette au fromage Pommes de terre sautées Yaourt Fruit de saison	Salade verte Lasagne bolognaise Emmental Fruit de saison	Pâté de campagne Filet de colin sauce tomate Gratin de courgettes Fromage Tarte aux pommes
	DU 8 AU 12	Salade de maïs Poisson pané, quartier de citron Purée de brocolis Fromage blanc Fruit de saison	Charcuterie Pâtes bolognaise Brie Yaourt aromatisé	Pastèque Sauté de porc aux olives Lentilles Edam Compote de fruits	Salade de tomates Veau marengo Gratin de pommes de terre Mimolette Fruit de saison
DU 15 AU 19		Concombre Sauté de boeuf Duo de carottes Carre du père Antoine Yaourt aromatisé	Tomate cersise Pizza au fromage Salade verte Chèvre Salade de fruits	Salade verte surimi Boul'agneau sauce julienne Semoule Gouda Fruit de saison	Melon Filet de colin Haricots verts Munster Pâtisserie
	DU 22 AU 26	Salade de tomates Escalope de porc Pennes Fromage blanc Fruit de saison	Carottes râpées Steak haché Duo de haricots Coulommiers Yaourt aromatisé	Salade de thon et pois chiches Blanquette de poisson Purée de pommes de terre Fromage Crème dessert	Pastèque Emincé de boeuf au paprika Flan de légumes Tomme Compote de fruits
DU 29 AU 3		Salade de radis râpé Filet de lieu Poêlée de légumes Fromage fondu Semoule au lait	Melon Sauté de volaille Purée de carottes Yaourt à la vanille Fruit de saison	Oeufs durs mayo Moussaka Riz Bleu Nappé caramel	Pastèque Raviolis Salade verte Emmental Muffin

Les menus proposés sont sous réserve d'approvisionnement

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine