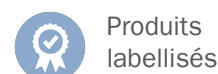


Menus du 10 Mai au 6 Juillet 2021

Légende :



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mai 2021 Du 10 au 14	Salade de tomates Filet de hoki MSC à l'estragon Purée de pommes de terre Fromage blanc sucré Fruit de saison Bio	Carottes râpées Chipolata Coquillettes Bio Fromage Fruit de saison	Salade de riz Daube de boeuf à la provençale Brocolis Fromage Bio Compote de fruits du chef		
Du 17 au 21	Salade verte maïs et olives Steak haché sauce champignons Haricots verts Petits suisses aromatisés Eclair chocolat	Concombre vinaigrette Filet de merlu MSC au curry (leger) Boulgour Bio Fromage Fruit Bio	Radis rose au beurre Emincé de volaille Riz Bio Fromage fondu Crème dessert Bio	Salade de carottes Sauté de veau Pâtes Bio Camembert Compote de fruits Bio	Destination Lille Salade chti (endives, poires, noix) Fricadelles Frites Maroille Flan vanille spéculoos
Du 24 au 28		Salade de tomates basilic Pâtes Bio à la carbonara Edam Liégeois chocolat	Macédoine de légumes Filet de poisson MSC meunière Purée de pommes de terre Gouda Cocktail de fruits	Charcuterie Haut de cuisse de poulet Petits pois carottes Munster Compote de fruits Bio	Salade de concombre Sauté de boeuf aux poivrons Riz Bio Tomme de la vezouze Bio Fruit de saison
Du 31 au 4	Salade de tomates Gratin de coquillettes Bio Carré Père Antoine Fruit de saison	Céleri remoulade Veau marengo Haricots beurre Yaourt aromatisé Bio Fruit de saison Bio	Betteraves rouges Poulet basquaise Semoule Bio Tomme noire Flan chocolat	Menu du chef Salade mexiacine Chili con carné Riz Bio Fromage Ananans / mangue au sirop	Quiche au fromage Filet de saumon MSC Epinard Pommes de terre Fromage local Pâtisserie
Du 7 au 11	Charcuterie Pâtes Bio à la bolognaise Brie Yaourt aromatisé	Salade de maïs Poisson pané, quartier de citron Purée de brocolis Fromage blanc Fruit de saison bio	Radis beurre Echine de porc Lentilles Bio Edam Compote de fruits bio	Repas froid Salade de concombre Saucisse blanche Salade de pommes de terre Mimolette Fruit de saison bio	Pastèque Pilon de poulet aux herbes de Provençes Ratatouille Fromage Mousse chocolat
Juin 2021 Du 14 au 18	Melon Sauté de boeuf Duo de carottes Carre du père Antoine Yaourt aromatisé bio	Menu du supporter Tomate cerise Hot dog Chips Fromage Muffin	Salade verte surimi Cuisse de poulet Gratin de courgettes Bio Gouda Fruit de saison	Jambon blanc Filet de colin MSC Haricots verts Munster Compote de fruits	Macédoine de légumes Escalope de volaille à la crème Riz Bio Petit suisse au sucre Fruit de saison Bio
Du 21 au 25	Salade de tomates Sauté de porc Pennes bio Fromage blanc Fruit de saison	Carottes râpées Steak haché Duo de haricots Coulommiers Yaourt aromatisé bio	Salade de thon et pois chiches Blanquette de poisson MSC Riz bio Fromage Crème dessert Bio	Pastèque Emincé de boeuf au paprika Purée de pommes de terre Tomme Bio Compote de fruits	Repas froid Salade de betteraves Rôti de dinde froid Taboulé Yaourt aromatisé Bio Fruit de saison
Du 28 au 2	Pastèque Filet de cabillaud MSC Poêlée de légumes Fromage fondu Crème dessert Bio	Melon Sauté de volaille Purée de carottes Bleu Nappé caramel	Oeufs durs mayo Moussaka Riz Bio Yaourt à la vanille Fruit de saison Bio	Salade verte et maïs Sauté de veau au basilic Spaghetti Emmental Muffin	Salade de carottes Barbecue Salade de pommes de terre Bio sauce froide Fromage Fruit de saison Bio
Du 1 au 5	Salade grecque (concombre feta olives noires) Cordon bleu Petits pois au jus Fromage de chèvre Crème dessert Bio	Salade verte Raviolis parmesan ou cannelonis Emmental Glace			

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