

















LUNDI 30/05	MARDI 31/05	MERCREDI 1/06	JEUDI 2/06	VENDREDI 3/06
Mousse de foie*/cornichon Cordon bleu* Haricots verts sautés  Cantal à la coupe Ananas	<b>MENU ITALIEN</b> Tomates / Mozzarella Lasagnes au bœuf (Plat complet) Salade verte Glace vanille/fraise	REPAS FROID	 Carottes râpées Maison Boulettes végététales* au curry Riz créole  Mimolette à la coupe Flan nappage caramel	Quiche lorraine* Filet de merlu Ratatouille du Chef Camembert  Melon
LUNDI 6/06	MARDI 7/06	MERCREDI 8/06	JEUDI 9/06	VENDREDI 10/06
FERIE	Radis / beurre Steack haché forestier Polenta crémeuse Cantadou fines herbes Mousse au chocolat	REPAS FROID	Salade verte aux croustons Emincé de dinde aux olives Potatoes Delice à l'emmental Pastèque	Taboulé  Pavé de saumon en feuilleté* Carottes maraîchères  Gouda à la coupe Beignet sucré
LUNDI 13/06	MARDI 14/06	MERCREDI 15/06	JEUDI 16/06	VENDREDI 17/06
Carottes râpées Chipolatas grillées Lentilles au jus  Edam à la coupe Nectarine	Salade fraîcheur Escalope de poulet au jus Purée de légumes du soleil Biscuit  Yaourt a boire à la fraise	REPAS FROID	Rosette* / Micro beurre Couscous (Plat complet)+Semoule  Chanteneige Salade de fruits	 Macédoine de légumes  Nuggets de blé* + ketchup Haricots beurres persillés Fromage blanc Fraises
LUNDI 20/06	MARDI 21/06	MERCREDI 22/06	JEUDI 23/06	VENDREDI 24/06
Surimi* / mayonnaise dose Bolognaise du Chef Pennes  Emmental râpé Prunes	Salade mexicaine Sauté de porc du Chef Chou f./brocolis sautés  Mimolette à la coupe Flan patissier Maison	REPAS FROID	 Salade de blé  Omelette fines herbes* Poêlée méridionale du Chef St Nectaire Crème dessert au chocolat	Tomates basilic Financière aux fruits de mer PDT vapeur  Mini cabrette Abricots

Viandes Bovines d'origine française sauf pour quelques produits reconstitués originaires de la Communauté Européenne - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs

Menus validés par une diététicienne diplômée - Société Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.