

















Lundi 05 Juin 2017	Mardi 06 Juin 2017	Mercredi 07 Juin 2017	Jeudi 08 Juin 2017	Vendredi 09 Juin 2017
FÉRIÉ : LUNDI DE PENTECÔTE	Salade de riz au thon  Frites de poulet Haricots beurre provençale Camembert Fruit de saison*	Pastèque* Sauté de porc aux olives (tomate, moutarde et olives) S/P Emincé de poulet aux olives Epinards et riz à la crème Edam Liégeois vanille	 MENU PLAISIR Salade saveur Lasagne bolognaise  Vache qui rit Fraise à la chantilly	Pâté de campagne et cornichon S/P Coupelle de pâté de volaille Beaufilet de hoki sauce curry Petits pois et carottes au jus Fromage frais 1/2 poire au sirop sauce chocolat
Lundi 12 Juin 2017	Mardi 13 Juin 2017	Mercredi 14 Juin 2017	Jeudi 15 Juin 2017	Vendredi 16 Juin 2017
Salade de pâtes en vert et blanc  Paupiette de veau sauce diable Brocolis sauce normand Emmental Fruit de saison*	Melon* Filet de poulet façon orloff (dés de dinde fumée et fromage râpé) Pommes campagnarde Coulommiers Compote	Crêpe au fromage Pépites de colin meunière Carottes au jus ail et persil Pont l'évêque Fruit de saison*	MENU PLAISIR Tomate vinaigrette  Couscous maison (merguez / pilon de poulet) Semoule au paprika Le vosgien Mousse au chocolat	Cœur de scarole vinaigrette Haché de saumon à la niçoise Riz aux petits légumes Fromage blanc Pâtisserie fraîche
Lundi 19 Juin 2017	Mardi 20 Juin 2017	Mercredi 21 Juin 2017	Jeudi 22 Juin 2017	Vendredi 23 Juin 2017
Jus de pamplemousse Cordon bleu et ketchup Penne au fromage Coqrouge Flan nappé caramel	Salade quimpéroise  Sauté de veau aux olives Batonnets de carottes fondants à la ciboulette Les fripons Fruit de saison*	Carottes râpées, raisins secs et ananas  Chili con carne  Riz pilaf  Mi chèvre Abricot au sirop	MENU FRAICH'ATTITUDE Méli mélo d'iceberg et tomates cerises Steak haché maître d'hôtel Chou-fleur et pomme de terre au gratin Yaourt aux fruits mixés Melon*	Pastèque* Quenelle de brochet sauce aurore Printanière de légumes Mini tourtain Marbré au chocolat et crème anglaise
Lundi 26 Juin 2017	Mardi 27 Juin 2017	Mercredi 28 Juin 2017	Jeudi 29 Juin 2017	Vendredi 30 Juin 2017
Salade de pâtes  Emincé de poulet dijonnaise Haricots verts ail et persil Pointe de brie Fruit de saison*	Salade de riz provençale  Estouffade de bœuf à l'indienne Trio de légumes aux brocolis Cœur de dame Fruit de saison*	Tomate vinaigrette Rôti de porc froid cornichon S/P Rôti de dinde froid cornichon Pommes piémontaise  Munster Flan au chocolat	Salade mêlée aux dés de gouda Tortelloni à la viande sauce curry  Fromage frais Fruit de saison*	Melon* Haché de thon à la catalane Frites Rond des ducs Compote bi fruit
Lundi 03 Juillet 2017	Mardi 04 Juillet 2017	Mercredi 05 Juillet 2017	Jeudi 06 Juillet 2017	Vendredi 07 Juillet 2017
Salade savoyarde  Nugget's et ketchup Coquillettes au beurre Fromage frais fruité Fruit de saison*	Pastèque* Boulettes de bœuf à la tomate Purée crécy maison  Brique de vache Dessert lacté	Taboulé maison  Filet de limande meunière Fleurette de chou fleur au gratin Edam Fruit de saison*	MENU DE FIN D'ANNEE Tomate Cuisse de poulet rôti froid mayonnaise maison  Chips Fraidou Petit fourré abricot	 Betteraves vinaigrette Lasagne poisson et épinards  Joli Pré double crème Fruit de saison*

\* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau