



lundi 13 mal	mardi 14 mal	Jeudi 16 mal	vendredi 17 mal
Taboulé oriental à la menthe	Concombre vinaigrette bio	Betteraves BIO vinaigrette	Salade verte à la mimolette
Paupiette de veau à la provençale	Poisson pané 100% filet	Echine de porc au jus	Boulettes de bœuf façon tajine
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 maison

**Repas mexicain**

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

lundi 27 mal	mardi 28 mal	Jeudi 30 mal	vendredi 31 mal
Salade de haricots verts	Tomates vinaigrette	férié	Pont de l'ascension
Nuggets végétariens	Marmite de poisson et moules		
Purée de pommes de terre	Chou fleur 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 vinaigrette au fromage blanc	Concombre vinaigrette	Salade de riz BIO façon niçoise
Colombo de porc	Rôti de bœuf sauce ketchup	Sauté de dinde sauce basquaise	Poisson pané
Carottes BIO	Frites	Coquillettes	Epinards béchamel
Petit suisse sucré	fondu 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
Férié	Pâté de campagne et son cornichon	Salade verte	Pizza au fromage
	Boulettes de bœuf au curry	Brandade de poisson	Aiguillettes de dinde à la crème
	Petits pois cuisinés		Haricots beurre 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 vinaigrette	Salade de pâtes méridionale	Concombre vinaigrette
Filet de colin sauce nantua	Joue de porc aux olives	Cordon bleu	Poêlée de riz
Etuvée de courgettes	Purée de pommes de terre	Brocolis 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 carnaval	Duo tomates et maïs	Melon	Salade verte
Rôti de dinde froid	Jambon blanc	Courgettes	Omelette
Haricots verts persillés	Coquillettes	à la bolognaise	aux pommes de terre
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 vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe	Radis et beurre	Melon
Pâtes	Dos de colin sauce homardine	Chipolatas	Cheese burger
sauce carbonara	Chou fleur persillé	Petits pois 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.