






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis beurre	Cheeseburger (bœuf)	<sup>B</sup> Chou blanc au raisins et emmental	 Crèmeux de petits-pois à la menthe <sup>B</sup>	Poulet rôti au jus
	<sup>L</sup> Bœuf au jus	Frites et salade	Paupiette de veau	Fish and Potatoes	Pâtes et ratatouille <sup>B</sup>
	<sup>B</sup> Boulgour et carottes	Gouda	Riz et brocolis	****	Mimolette
	Yaourt aromatisé <i>Pain barre chocolat &amp; jus de pommes</i>	Pomme <i>Céréales &amp; lait</i>	<sup>M</sup> Moelleux pistache poire <i>Pain miel &amp; fromage blanc</i>	<sup>M</sup> Fromage blanc au cranberry <i>Pain aux céréales et pâte à tartiner &amp; poire</i>	Kiwi <i>Barre bretonne &amp; yaourt aux fruits</i>







Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	FERIE	Filet de colin sauce provençale	Concombre au fromage blanc	Lasagnes à la bolognaise (bœuf)	Couscous d'agneau et merguez
		<sup>B</sup> Courgettes et pommes de terre	Escalope de dinde au jus	Salade	Légumes couscous
		Rondelé	<sup>B</sup> Lentilles et carottes	Comté	Fromage blanc nature + sucre
		Poire <i>Crêpe chocolat &amp; fromage blanc</i>	Yaourt aromatisé <i>Pain complet et chocolat &amp; banane</i>	Mousse au chocolat au lait <i>Yaourt aromatisé &amp; prune</i>	<b>Fraises (sous réserves)</b> <i>Pain et miel &amp; jus de raisin</i>







Composition des plats :



Vous repérer grâce aux pictogrammes

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif <sup>L</sup> Local  Certifié/label

Semaine 22 : du 28 Mai au 01 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Hachis parmentier (bœuf)	<b>B</b> Taboulé	Mortadelle cornichons s/porc Roulade de volaille	Rôti de porc au jus s/porc Rôti de dinde au jus	Salade de tomates et emmental
	Salade verte	Sauté de dinde	Steak haché de bœuf	<b>B</b> Mitonnée de légumes et coquillettes	Filet de colin sauce catalane
	Saint Paulin	Petits pois et carottes	<b>B</b> Courgettes à la béchamel et pommes de terre <b>L</b>	Chanteneige	Semoule aux petits légumes <b>B</b>
	Flan nappé caramel	Yaourt fruité	Fromage blanc + miel	Pêche	<b>M</b> Purée pomme rhubarbe
	<i>Pain barre chocolat &amp; kiwi</i>	<i>Pain de campagne confiture &amp; jus de pomme</i>	<i>Sablé des flandres &amp; yaourt aux fruits</i>	<i>Pain au chocolat &amp; jus d'orange</i>	<i>Pain d'épices &amp; fromage blanc</i>







Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 23 : du 04 au 08 juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Escalope de poulet sce basquaise <b>B</b>	Carottes râpées et mimolette	Concombre vinaigrette	Filet de hoki sauce provençale	Betteraves vinaigrette
	Ratatouille et pommes de terre sautées	Rougail de saucisse s/porc Saucisse de volaille	Sauté de veau	<b>B</b> Haricots verts persillés et lentilles <b>L</b>	<b>L</b> Sauté de bœuf strogonov
	Emmental	<b>B</b> Riz pilaf sauce tomate et tomates concassées	<b>B</b> Pâtes et carottes	Saint Nectaire	<b>B</b> Pommes de terre et gratin de chou fleur
	Nectarine	<b>M</b> Compote de pomme	Yaourt fruité	Pêche	Gâteau russe et sa crème anglaise
	<i>Pain confiture de prunes &amp; jus d'orange</i>	<i>Pain pâte à tartiner &amp; poire</i>	<i>Pain aux céréales confiture fraise &amp; banane</i>	<i>Barre bretonne &amp; yaourt aux fruits</i>	<i>Pain miel &amp; pomme</i>

Composition des plats :

Sauce strogonov : crème fraîche, champignons, paprika et tomate.



Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/Label