



M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label

Semaine 24 : du 12 au 16 Juin 2017

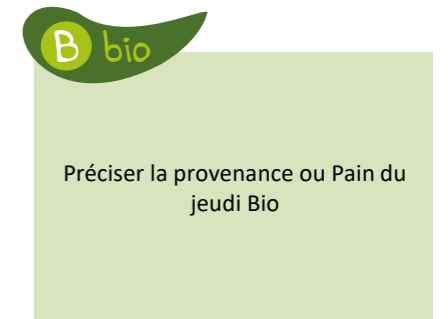


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pâtes au basilic	Céleri rémoulade	M Quiche au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Melon
Plat principal	Paupiette de veau marengo	Chili con carne	Filet de hoki sauce citron	Sauté de dinde sauce tomate	Couscous boulettes d'agneau et merguez
Accompagnement	Mitonnée de légumes	***	Pêlé mêlé provençal	Frites	***
Produit laitier	Mimolette	Camembert	Petit suisse	Fondu président	Yaourt aromatisé
Dessert	Banane	Flan vanille	Pêche	Tarte aux poires	Purée pomme rhubarbe M
Goûter	Pain tablette chocolat pêche(20%)	Pain confiture assortie pomme (20%)	pain vache qui rit orange (20%)	Pain pâte de fruit poire (20%)	Pain complet Camembert kiwi (20%)
P.A. n°1					



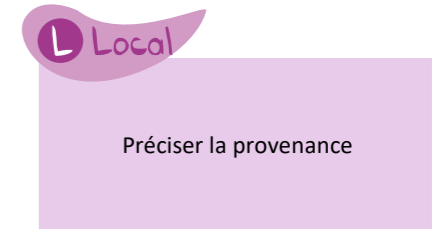
Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 25 : du 19 au 23 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis beurre	Saucisson sec s/p: roulade volaille	Endives vinaigrette	Salade de riz	Salade verte
Plat principal	Rôti de dinde au jus	Poisson pané citron	Boulettes d'agneau au curry	Omelette	Lasagne de bœuf
Accompagnement	Riz créole	Carottes persillées	Semoule	Ratatouille	***
Produit laitier	Gouda	Yaourt nature	Edam	Saint Morêt	Coulommiers
Dessert	Crème dessert vanille	M Smoothie pomme kiwi	Abricots	L Pomme	Mousse au chocolat
Goûter	pain confiture mûre poire (20%)	pain samos pomme (20%)	Pain beurre 1/2 sel orange(20%)	Pain pâte à tartiner banane (20%)	Pain aux céréales confiture de fraise nectarine(20%)
P.A. n°2					



Composition des plats :



CROQ'CONTES

Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label

#REF!



Semaine 26 : du 26 au 30 Juin 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade arlequin	Carottes râpées vinaigrette	Salade de blé exotique	Mousse de sardine & toast M	Radis beurre
Plat principal	Cordon bleu	Pâtes bolognaise	Sauté de porc au romarin s/p:dinde	Steak haché	Filet de colin poché citron
Accompagnement	Haricots verts persillés	***	Petits-pois cuisinés	Courgettes à la tomate	Boullgour aux petits légumes
Produit laitier	Emmental	Mimolette	Yaourt nature	Vache qui rit	Brie
Dessert	L Pomme	Liégeois chocolat	Abricots	Pêche	Purée de pommes M
Goûter	<i>pain confiture assortie abricot (20%)</i>	<i>Pain tablette chocolat orange(20%)</i>	<i>pain samos banane (20%)</i>	<i>Pain miel kiwi(20%)</i>	<i>Pain au chocolat pêche (20%)</i>
P.A. n°3					



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

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 27 : du 3 au 7 Juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombre vinaigrette	Mortadelle s/p: roulade volaille	Salade Marco polo	Betteraves vinaigrette	Melon
Plat principal	Sauté de bœuf provençal	Filet de colin sauce crevettes	Paupiette de veau marengo	Raviolis de volaille	Rôti de dinde (ketchup/mayo)
Accompagnement	Pâtes papillons	Riz pilaf	Carottes braisées	***	Chips
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Fondu président	Cotentin	Coulommiers	Edam
Dessert	L Pomme	Abricots	Liégeois vanille	Compote de pommes	M Moelleux marbré
Goûter	<i>pain buchette chèvre orange (20%)</i>	<i>Pain tablette chocolat pêche(20%)</i>	<i>Pain confiture assortie pomme (20%)</i>	<i>Pain pâte de fruit poire (20%)</i>	<i>Pain complet Camembert abricot (20%)</i>
P.A. n°4					

L Local
Préciser la provenance

M maison

Composition des plats :
Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs / Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs / Salade Marco polo : pâtes, poivron, surimi



CROQ'CONTES

Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/Label

notre