



Menus du 21 juin au 2 juillet 2021

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Melon	Concombre vinaigrette		Salade de coquillettes	Crêpe au fromage
Parmentier de lentilles (plat complet)	Rôti de bœuf froid sauce béarnaise		Filet de dinde au curry	Nugget's de poisson
Brie	Blé aux petits légumes		Courgettes persillées	Epinards à la crème
Fruit de saison	Bûche de chèvre		Rondelé	Chanteneige
	Fruit de saison		Fromage blanc aux fruits	Liégeois à la vanille



repas américain

Dicton du mois : En juin trop de pluie, le jardinier s'ennuie



lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	Jeudi 1er juillet	vendredi 2 juillet
Salade de pommes de terre	Saucisse à l'ail		Coleslaw	Pastèque
Jambon braisé	Filet de poisson et citron		Hamburger	Poêlée de légumes sauce provençale
Petits pois	Ratatouille		Potatoes	Riz
Emmental	Edam		Vache qui rit	Camembert
Fruit de saison	Crème au caramel		Brownie	Fruit de saison

lundi 5 juillet	mardi 6 juillet	mercredi 7 juillet	Jeudi 8 juillet	vendredi 9 juillet
Taboulé (semoule)	Tomates vinaigrette	VACANCES D'ÉTÉ		
Moussaka	Haut de cuisse de poulet			
(plat complet)	Purée de pommes de terre			
Mimolette	Petit moulé			
Mousse au chocolat	Fruit de saison			

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux



Produits BIO