



Menus du 31 mai au 18 juin 2021

lundi 31 mai	mardi 1er juin	mercredi 2 juin	jeudi 3 juin	vendredi 4 juin
Salade verte	Œuf dur sauce cocktail		Tomates vinaigrette	Salade de blé
Carbonade de bœuf	Pizza au fromage		Aiguillettes de poulet sauce curry et ananas	Filet de poisson meunière
Riz	Poêlée de légumes		Semoule	Gratin de brocolis
Cantal	Bûche de chèvre		Saint Morêt	Pyrénées
Liégeois au caramel	Fruit de saison		Fruit de saison	Compote



Dicton du mois : Mai plutôt frais, juin plutôt chaud



lundi 7 juin	mardi 8 juin	mercredi 9 juin	Jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Salade de pâtes	Pâté de campagne + cornichon		Melon	Concombre vinaigrette
Sauté de porc sauce dijonnaise	Moussaka		Filet de poisson sauce aneth	Lasagnes de légumes
Haricots verts	(plat complet)		Potatoes	(plat complet)
Samos	Edam		Mimolette	Coulommiers
Crème à la vanille	Tarte aux pommes		Fruit de saison	Fruit de saison

REPAS AFRICAIN

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Betteraves vinaigrette	Taboulé (semoule)		Carottes râpées vinaigrette coco	Tomate/mozzarella
Saucisse fraîche	Omelette		Poulet Yassa	Saumon à la crème
Gratin de courgettes	Ratatouille		Riz	Pâtes + râpé
Pyrénées	Carré fondu		Petit suisse sucré	Cantafrais
Fruit de saison	Yaourt régional		Ananas	Mousse au chocolat

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

Produits régionaux



Produits BIO