

lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin	
FERIE	JULIENNE DE BETTERAVES VINAIGRETTE OU SALADE DE CŒURS DE PALMIER RÔTI DE BŒUF FROID (VBF) FRITES AU FOUR ET KETCHUP SAINT-PAULIN OU CROC'LAIT FLAN NAPPE CARAMEL OU CREME DESSERT CHOCOLAT	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE TOMATE FARCIE ET RIZ PILAF TOMME BLANCHE CREME DESSERT VANILLE	CAROTTES BIO RÂPEES (locales) VINAIGRETTE AU JUS D'ORANGE SAUTE DE PORC BIO (VPF) A LA DIJONNAISE (SP: sauté de volaille, sauce du jour) TORTIS BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON BIO	TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE OU MELON JAUNE FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE CHOUX-FLEURS ET P. DE TERRE PERSILLES (pdt locales) PETIT COTENTIN AIL ET FINES HERBES OU TOMME GRISE (à portionner) CLAFOUTIS AUX CERISES DE LORRAINE	
	RADIS ET BEURRE OU SALADE DE HARICOTS BEURRE COUSCOUS AUX DEUX VIANDES (merguez et boulettes d'agneau) FROMY OU EMMENTAL NECTARINE OU FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA BULGARE OU SALADE VERTE AUX POIVRONS FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE RIZ CREOLE SAINT-NECTAIRE (à portionner) OU MINI-CHEVRE (BC) MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT OU LIEGEOIS CARAMEL	MELON VERT RÔTI DE PORC (VPF) AUX CHAMPIGNONS (SP: rôti de dinde sauce du jour) MACARONIS FROMAGE COMPOTE POMMES-CASSIS	QUICHÉ AUX ASPERGES (locales) EMINCE DE POULET (local, VVF) AU CITRON CAROTTES BRAISEES SAMOS OU MIMOLETTE ABRICOTS OU FRUIT DE SAISON	COURGETTES BIO RÂPEES VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF BIO (local) BOURGUIGNON ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO (locales) GOUDA BIO YAOURT AROMATISE FRAISE BIO (local)
	TABOULE A LA MENTHE OU SALADE NICOISE SAUTE DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME HARICOTS PLATS PETIT LOUIS TARTINE OU EDAM BRUGNON OU FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG AUX CROUTONS OU CELERI REMOULADE BŒUF BRAISE SAUCE PROVENCALE FARFALLES TOMME NOIRE OU DELICE DE CAMEMBERT NOVLY VANILLE OU LIEGEOIS CHOCOLAT	TOMATES VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE FROID ET MAYONNAISE MACEDOINE DE LEGUMES FROMAGE AIL ET FINES HERBES BEIGNET CHOCOLAT	CONCOMBRES BIO (loaux) ALPIN MIJOTE DE PORC BIO (VPF) SAUCE AU ROMARIN (SP: aiguillettes de volaille sauce du jour) COURGETTES ET P. DE TERRE BIO (locales) PETIT FONDU BIO COMPOTE DE POMMES BIO	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS (SP: crudités vinaigrette) OU ROSETTE ET CORNICHONS (SP: crudités vinaigrette) FILET DE COLIN AU CURRY RIZ PILAF CARRÉ FONDU OU CHANTENIEGE MELON OU FRUIT DE SAISON
	SALADE DE HARICOTS VERTS OU CHAMPIGNONS A LA GRECQUE LONGE DE PORC AU JUS (SP: normandin de veau sauce du jour) COQUILLETES VACHE QUI RIT OU TOMME BLANCHE PÊCHE OU FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS OU COURGETTES RÂPEES VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE PUREE NINON (tomates et pommes de terre) PETIT BLANC A L'AIL DES OURS (à portionner) OU CHANTAILLOU YAOURT AUX FRUITS MIXES OU YAOURT NATURE SUCRE	SALADE MÊLEE AU SURIMI BOULETTES DE BŒUF AUX EPICES BLE DELICE A L'EMMENTAL ANANAS AU SIROP	SALADE GRECQUE (tomates, concombres, fêta) (BC) AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE AUX OLIVES POEELE MERIDIONALE SAINT-PAULIN OU PAVE 1/2 SEL Anniversaire du mois: GÂTEAU MARBRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE GOULASH DE BŒUF BIO (local, VBF) A LA HONGROISE SEMOULE BIO CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON BIO
	SALADE DE MINI-PENNES OU SALADE DE RIZ A LA CIBOULETTE FILET DE POULET ET RATATOUILLE BOULGOUR MIMOLETTE OU KIRI ABRICOTS OU FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA MENTHE OU MELON JAUNE FILET DE MERLU SAUCE CITRON PRINTANIERE DE LEGUMES (dont pdt) PETIT COTENTIN NATURE OU GOUDA CREME DESSERT CHOCOLAT OU FLAN NAPPE CARAMEL	POIREAUX VINAIGRETTE JAMBON BLANC (SP: rôti de dinde) SALADE CAMPAGNARDE SIX DE SAVOIE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPEES BIO (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE (VBF BIO, spaghettis et bœuf égréné) ET FROMAGE RÂPE CAMEMBERT BIO (à portionner) FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS ROUGES	TOMATES CERISES CORDON BLEU POTATOES ET MAYONNAISE FROMY NECTARINE

Légende : **BIO**
Préparé par nos chefs
Produit local et/ou régional

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

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