

LUNDI 23/06

ŒUFS DURS MAYONNAISE
 ASPERGES A LA CRÈME 
 —
 FILET DE LIEU NOIR AU CITRON
 BOULETTE DE BOEUF AUX
 POIVRONS 
 —
 POÊLÉE CAMPAGNARDE 
 —
 YAOURT ASSORTIS BIO 
 CAMEMBERT
 —
 NECTARINES BLANCHES
 BROWNIES ET SA CREME ANGLAISE

MARDI 24/06

SALADE DE ROQUETTE POIRES ET
 PARMESAN 
 —
 MACÉDOINE DE LÉGUMES
 MAYONNAISE 
 —
 COLIN SAUCE HOLLANDAISE 
 NUGGETS DE VOLAILLE
 —
 PETITS POIS ET CAROTTES 
 —
 YAOURT ASSORTIS BIO 
 SAINT ALBRAY
 —
 FLAN PATISSIER 
 FRUIT DE SAISON
 TARTE AUX POMMES 

MERCREDI 25/06

RADIS AU BEURRE 
 —
 SALADE MELON PASTÈQUE
 PAMPLEMOUSSE
 —
 TAJINE DE VOLAILLE AUX CITRONS
 CONFITS 
 —
 TAJINE DE LA MER 
 —
 TIAN DE LEGUMES 
 —
 FRITES
 —
 YAOURT ASSORTIS BIO 
 —
 EDAM
 —
 MUFFIN NATURE 
 —
 COMPOTE DE POMMES
 GÂTEAU PETIT BEURRE

JEUDI 26/06

CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE 
 —
 AVOCAT MANGUE ET SURIMI
 —
 QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE
 NAPOLITAINE 
 —
 QUENELLES DE BROCHET SAUCE
 CURRY 
 —
 POELEE DE LEGUMES D'ANTAN 
 —
 MACARONIS AU BEURRE 
 —
 YAOURT ASSORTIS BIO 
 —
 PAVE D'AFFINOIS
 —
 PITHIVIERS FONDANT
 FRAISES AU SUCRE

VENDREDI 27/06

TOMATES MOZZARELLA ET BASILIC

 —
 SALADE COMPOSEE DE CRUDITES

 —
 PAPILLOTTE DE POISSON 
 —
 TOMATE FARCIE MAISON 
 —
 RIZ BASMATI 
 Beignet de brocolis
 —
 YAOURT ASSORTIS BIO 
 —
 MINI BUCHETTE DE CHEVRE
 —
 FRUIT DE SAISON
 GATEAU BASQUE
 TARTE AU CITRON

 Menu conseillé

 Bio

 Fait Maison

LUNDI 23/06

ENTRÉE DU JOUR

SALADE D'AGRUMES ET MAÏS 

CERVELAS ORBERNOIS

FILET DE POISSON MEUNIERE

JARDINIÈRE DE LÉGUMES 

RIZ AUX CHAMPIGNONS 

FROMAGE AIL ET FINES HERBES

PETITS SUISSES BIO AUX FRUITS 

FRUIT DE SAISON

ENTREMET VANILLE 

GATEAU BOUDOIR

MARDI 24/06

ENTRÉE DU JOUR

SALADE DE TOMATES À LA
CORIANDRE 

POISSON PANE AU CITRON

CROC VÉGÉTAL AU FROMAGE

COURGETTES AU ROMARIN 

COQUILLETES AU BEURRE

KIRI

PETITS FRAIS AUX FRUITS BIO 

MELON CHARENTAIS

MERCREDI 25/06

SALADE DE PATES TOMATES ET
CONCOMBRES 

SALADE VERTE AU THON 

ASSIETTE ANGLAISE

ASSIETTE NORDIQUE 

CHIPS X2 

YAOURT ASSORTIS BIO 

BABYBEL ROUGE

FRUIT DE SAISON

BARRE GLACEE

JEUDI 26/06

COCKTAIL DE CREVETTES ET AVOCAT 

ÉGLEFIN SAUCE GINGEMBRE 

Steak haché sauce poivre

RATATOUILLE

PURÉE DE POMMES DE TERRE 

BABYBEL ROUGE

PANNA COTTA SUR COULIS DE
FRUITS 

FRUIT DE SAISON

VENDREDI 27/06

 Menu conseillé

 Bio

 Fait Maison