



	lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
	Toast de chèvre	Melon	Salade verte		Salade de tomates BIO
VF	Paupiette de veau VF au jus s/v: Filet de hoki à la crème	Sauté de dinde au jus s/v: Loubia végétarien	Bolognaise de bœuf VBF BIO s/v: Bolognaise de thon	FERIE	Filet meunière + citron
	Carottes sautées au cumin Edam	Purée de courgettes St Paulin	Spaghettis BIO		Riz BIO madras
	Fruit de saison BIO	Purée pomme/banane	Yaourt aromatisé BIO		Carré de l'Est
	Marbré aux œufs BIO + lait	Pain + chocolat noir	Salade de fruits frais		Mousse au marron
			Pain + confiture		Fourré Caramel + yaourt
	lundi 03 Juin	mardi 04 Juin	mercredi 05 Juin	jeudi 06 Juin	vendredi 07 Juin
	Pois chiches vinaigrette	Roulé au fromage	Salade de pommes de terre sauce blanche	Salade de tomates BIO basilic	Taboulié
VF	Poulet rôti jus romarin s/v: Galette lentille bougour	Sauté de porc VPF sauce moutarde s/v: Œuf béchamel	Moussaka de bœuf VBF s/v: Moussaka végétarienne + blé	"Menu anti-gaspi" Nuggets de volaille + ketchup s/v: Nuggets végétal	Filet de saumon au citron
	Courgettes sautées Fromage blanc aux fruits Melon	Carottes persillées Petit moulé Ananas frais	Vache qui rit Salade de fruits frais	Frites Yaourt nature sucré Fraises	Ratatouille fraîche Camembert Banane BIO
	Pain + Camembert ind	Pain + miel	Cake aux amandes aux œufs BIO + lait	Brownie + jus raisin	Cookie chocolat + yaourt
	lundi 10 Juin	mardi 11 Juin	mercredi 12 Juin	jeudi 13 Juin	vendredi 14 Juin
	FERIE	Salade de blé tomates citron basilic	Carottes BIO râpées	Concombres vinaigrette	Salade verte + emmental
		Escalope de dinde jus à l'ail s/v: Riz + lentilles au curry	Steack de veau sauce au bleu s/v: Pois chiches au curry	Ravioles frais sauce napolitaine s/v: Ravioles au tofu sauce napolitaine	Filet de lieu sauce vierge
		Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Pastèque	Poïenta BIO Mimolette Purée pomme/poire	Edam Banane BIO	Riz Fromage blanc Pêche
		Pain + chocolat au lait	Biscuit REM + fruit	Génoise à l'abricot + lait	Gaufre chocolat + jus pomme
	lundi 17 Juin	mardi 18 Juin	mercredi 19 Juin	jeudi 20 Juin	vendredi 21 Juin
	Bruschetta	Concombres BIO vinaigrette	Pissaladière	Macédoine mayonnaise	Salade niçoise BIO
	"Menu végétarien"	Jambon blanc VPF s/v: Omelette BIO à la tomate	Œufs BIO à la florentine	Boulettes de bœuf VBF BIO sauce tomate s/v: Pois chiches à l'indienne	Poisson pané + citron
	Escalope pané végétale	Potatoes + ketchup Fromage blanc Abricots	avec épinards BIO Tomme noire Nectarine	Semoule BIO Charenteige Fraises	Fian de courgettes Emmental Glace
	Ratatouille Carré Frais Salade de fruits frais	Biscuit CROSTATINE + jus pomme	Gâteau aux pommes aux œufs BIO + fruit	Biscuit rocher coco + yaourt	Pain + St Paulin ind
	Pain + chocolat au lait				

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

