

# Menus du 26 Avril au 6 Juillet 2021



	Du 7 au 11 Juin	Du 14 au 18 Juin	Du 21 au 25 Juin	Du 28 au 2 Juillet	Du 5 au 6 Juillet
<b>M</b>	Melon	Betteraves rouges	Melon	Pastèque	Melon
<b>L</b>	Escalope de poulet aux champignons	Donuts de poulet au fromage	Calamars à la romaine	Paëlla mixte	<b>Bœuf</b> aux oignons
<b>U</b>	Boullgour aux légumes, sauce	Farfalles, sauce dijonnaise	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Sauce	Tortis, emmental râpé, sauce
<b>N</b>	Yaoourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille	Mousse au chocolat
<b>D</b>	<b>Jambon (P)</b>	Pastèque	<b>Carottes râpées</b>	Salade Florida	<b>Jambon (P)</b>
<b>I</b>	Purée, salade	Gratiné de poisson	<b>Goulasch</b>	Palets fromagés	Carottes râpées, taboulé, mayonnaise
<b>J</b>	Edam	Riz, sauce	Macaroni, emmental râpé, sauce	Purée, salade, sauce moutarde	Fromage frais
<b>E</b>	Fruit de saison	Yaoourt aromatisé	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison
<b>V</b>	Macédoine	Salade de concombres	Omelette	Escalope de poulet	
<b>E</b>	<b>Knack végétale</b>	Rôti de porc (P) aux olives	Blé, ratatouille	Tomate provençale, pommes de terre, sauce tandoori	
<b>N</b>	<b>Coquillettes</b> , emmental râpé, sauce au curry	Pommes sautées, haricots verts, sauce	Bûchette au lait mélangé	Coulommiers	
<b>D</b>	Fromage blanc nature sucré	Flan vanille	Beignet à la framboise	Glacé	
<b>R</b>	Salade de tomates basilic	Boulettes végétales	Hamburger	Salade de concombres	
<b>E</b>	Pépites de poisson	Tajine aux abricots secs, semoule	Pommes américaines, salade, ketchup	Spaghettis à la carbonara (P)	
<b>N</b>	Riz, sauce au citron	Vache Picon	Yaoourt nature sucré	Emmental râpé	
<b>D</b>	Eclair au chocolat	Glacé		Fruit de saison	

Tous nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveaux Produits

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve