

Menus de Juin

Lundi 29 mai Tomates en salade Rôti de boeuf au jus Galette mexicaine Carottes poulettes Délice de crème chèvre Compote de fruits	Mardi 30 mai Salade sombrero Quenelles natures sauce aurore Penne Vache qui Rit	Mercredi 31 mai Courgettes râpées à l'huile d'olive Cote de porc au jus Crao légumes du soleil Epinards sautés Mimolette Muffin fruits rouges et pépites de	Jeudi 01 juin Cervelas vinaigrette Cœurs de palmier Sauté de dinde sauce tomate Nuggets de blé croustillants Salsifis gratinés Camembert Fruit de saison bio	Vendredi 02 juin Concombre vinaigrette Filet de merlu froid Filet de poulet rôti Salade de riz Yaourt à boire Mousse coco
Lundi 05 juin Terrine du marché provençale Rôti de porc froid Filet de saumon froid Salade de lentilles Yaourt nature les 2 vaches bio Fruit de saison	Mardi 06 juin Céleri et carottes remoulade Oeufs durs mayonnaise Salade de pâtes à l'orientale Brie Chou à la crème	Mercredi 07 juin Betterave vinaigrette Aiguillettes de poulet froides Tranche de poisson froid Salade d'endives P'tit Louis Compote pomme-banane	Jeudi 08 juin Radis beurre Garniture bolognaise Garniture poisson Spaguetti à l'emmental Kiri Liégeois pomme cassis	Vendredi 09 juin Carottes râpées bio Filet de poisson pané Steak haché crème de ketchup Gratin de légumes printannier Camembert bio Purée de poires
Lundi 12 juin Mousse de tomate au basilic Jambon blanc et cornichon Filet de saumon froid Salade verte et dés de pomme de terre Emmental Fraises	Mardi 13 juin Salade iceberg Lasagne bolognaise Lasagne ricotta épinards Leerdamer Mousse chocolat au lait	Mercredi 14 juin Salade picorette Rôti de dinde froid et cornichon Tranche de poisson froid Salade de chou fleur Yaourt aux fruits Fruit de saison	Jeudi 15 juin Tomate mimosa Saucisse végétarienne Quinoa aux petits légumes et sauce tomate Edam à la coupe Liégeois vanille	Vendredi 16 juin Salade de perles fromagères Médailillon de merlu mayonnaise Jambon de dinde Salade sombrero Tome noire Gâteau anniversaire
Lundi 19 juin Salade mêlée Boulettes de soja à la crème de ketchup Jardinière de légumes Comté Brunoise de fruits exotiques	Mardi 20 juin Mousse de foie Tomates en couleurs Cornet de jambon macédoine Oeufs durs mayonnaise Salade coleslaw Tome blanche tranchée Fruit de saison	Mercredi 21 juin Artichaut à la russe Rôti de veau froid Tarte chèvre tomate Salade de carottes Chavroux Flamby chocolat	Jeudi 22 juin Tomates en couleurs Assiette barbecue Saucisse végétarienne Nachos Pic et croq Salade accapulco	Vendredi 23 juin Salade coleslaw au surimi Salade coleslaw Dos de colin froid Filet de poulet rôti froid Salade de riz Mini Babybel roulé Melon à la coupe
Lundi 26 juin Salade iceberg Rôti de porc froid Dos de colin froid Salade de boulgour à la menthe Carré Frais Mousse à la mangue	Mardi 27 juin Concombre à la crème Potatoes burger Steak de soja Gratin niçois Chanteneige Pastèque	Mercredi 28 juin Gougères Viandes couscous Tajine de poisson aux olives Semoule Petit Suisse aux fruits Fruit de saison	Jeudi 29 juin Salade de blé à l'orientale Filet de poulet froid Médailillon de surimi mayonnaise Salade de riz Yaourt à boire Fruit de saison bio	Vendredi 30 juin Coupelle tomate basilic Lasagne de légumes Compote Biscuit moelleux Pain tranché

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.