





Menus du 22 mai au 16 juin 2023



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 22 mai	Betteraves vinaigrette	Jambon blanc, piémontaise		Crème dessert caramel
Mardi 23 mai	 Œufs durs rémoulade	Raviolis de légumes au rapé	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 24 mai	Salade de riz au thon	Rôti de bœuf, chou-fleur à la béchamel	Emmental	Fruit de saison
Jeudi 25 mai	Chou blanc rémoulade	Cuisse de poulet à la provençale, printanière de légumes	Fondu carré	Glace vanille/chocolat
Vendredi 26 mai	Melon	Poisson pané, ratatouille, riz créole		Petits suisses fruités
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 29 mai		FERIE		
Mardi 30 mai	 Céleri frais rémoulade	Cubes de colin, courgettes à l'ail, purée mousseline	Gouda	Compote pomme fraise
Mercredi 31 mai	Mortadelle cornichons	Rôti de veau aux herbes, haricots au beurre, pommes de terre	P'tit Louis tartine	Fruit de saison
Jeudi 1er juin	Carottes rapées vinaigrette	Spaghettis bolognaise	Tartare ail fines herbes	Fruit de saison
Vendredi 2 juin	Concombres bulgare	Couscous végétarien	Yaourt sucré	Donuts sucré
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 5 juin	Chou Fleurs vinaigrette	Jambon de dinde, Salade d'Ebly à la provençale	Camembert	Glace à la vanille Bio
Mardi 6 juin	 Tomate vinaigrette	Omelette au fromage, petits pois au beurre		Fromage blanc aux fruits Melon
Mercredi 7 juin	Salade de pâtes mexicaine	Escalope de dinde sicilienne, carottes persillées	Cantafais	Pêche au sirop
Jeudi 8 juin	Salade monégasque	Rôti de bœuf, frites	Chanteneige	Fruit de saison
Vendredi 9 juin	Salade Chopska	Filet de Hoki sauce bonne femme, riz créole	Délice emmental	
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 12 juin	Cervelas	Rôti de dinde froid, salade de pommes de terre tomate	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 13 juin	 Carottes rapées vinaigrette	Nuggets de blé, haricots verts	Yaourt sucré	Tarte aux pommes
Mercredi 14 juin	Concombres bulgare	Jambon blanc, courgette provençale, coquillettes au fromage	Cantadou	Compote à boire
Jeudi 15 juin	Taboulé	Sauté de veau olives et citron, jeunes carottes à l'ail		Liégeois vanille
Vendredi 16 juin	Chou rouge rémoulade	Parmentier de saumon	P'tit Louis	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien