



MENU DU 17 JUIN AU 12 JUILLET 2024

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 17 juin	Melon	Emincé de volaille au curry et piémontaise		Crème dessert caramel
Mardi 18 juin 	Betteraves au fromage	Raviolis de légumes au rapé	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 19 juin	Salade de riz au thon	Rôti de bœuf, chou-fleur à la béchamel	Emmental	Fruit de saison
Jeudi 20 juin	Radis beurre	Pilons de poulet aux herbes, chips		Crumble aux pommes
Vendredi 21 juin	Chou blanc rémoulade	Poisson pané, ratatouille, riz créole		Petits fruits sucrés
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 24 juin	Pastèque	Rouleau de surimi, macédoine mayonnaise		Riz au lait maison
Mardi 25 juin	Celeri frais rémoulade	Colin à la fondue de poireaux, courgettes, puree mousseline	Gouda	Compote pomme fraise
Mercredi 26 juin	Mortadelle cornichon	Langue sauce tomate, haricots beurre et pommes de terre	Petit Louis tartine	Fruit de saison
Jeudi 27 juin	Salade verte vinaigrette	Spaghettis bolognaise	Tartare ail/fines herbes	Fruit de saison
Vendredi 28 juin 	Concombre bulgare	Couscous végétarien	Yaourt sucré	Beignet chocolat
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 1er juillet	Chou-fleur vinaigrette	Jambon de dinde, salade d'Ebly à la provençale	Camembert	Glace vanille fraise
Mardi 2 juillet 	Tomates vinaigrette	Omelette petits pois au beurre	Fromage blanc fruité	Fruit de saison
Mercredi 3 juillet	Salade de pâtes mexicaine	Rôti de bœuf, carottes persillées	Cantafrais	Fruit de saison
Jeudi 4 juillet	Betteraves vinaigrette	Filet de Hoki sauce bonne femme, tartis au beurre	Chanteneige	Cocktail de fruits au sirop
Vendredi 5 juillet	Canoë Olympique	 Menu des jeux Olympiques Paris 2024	Médaille	Anneaux Olympiques
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 8 juillet	Œufs durs rémoulade	Roti de dinde froid, salade de pommes de terre tomate	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 9 juillet 	Maïs vinaigrette	Nuggets de blé, haricots verts persillés	Yaourt sucré	Carré à l'abricot
Mercredi 10 juillet	Concombre bulgare	Jambon de dinde, courgettes provençales, coquillettes au fromage	Cantadou	Compote à boire
Jeudi 11 juillet	Taboulé	Sauté de veau au citron, jeunes carottes à l'ail		Liégeois vanille
Vendredi 12 juillet	Chou rouge rémoulade	Blanquette de saumon, purée mousseline	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

