

lundi 4 juin 2018	mardi 5 juin 2018	jeudi 7 juin 2018	vendredi 8 juin 2018
 <p>Salade de pâtes aux dés de dinde et basilic Emincé de poulet rôti jus aux herbes de Provence Haricots verts ail et persil Fromage blanc Gâteau sec + confiture</p>	<p>PRODUIT LOCAL</p> <p>Radis - Beurre Rôti de porc Francilien sauce charcutière Pommes rissolées Rondelé nature Compote</p> 	 <p>MENU PLAISIR</p> <p>Œuf dur mayonnaise maison Tarte fraîche au fromage Cœur de scarole Ail et fines herbes Chocolat liégeois</p>	<p>Salami danois Rabats d'encornet panés sauce choron Purée de pomme de terre maison Fromage frais Gâteau sec</p>
lundi 11 juin 2018	mardi 12 juin 2018	jeudi 14 juin 2018	vendredi 15 juin 2018
<p>MENU PLAISIR</p> <p>Melon* Steak haché maître d'hôtel Tortis à la tomate Pointe de Brie Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de tomates Aiguillettes de poulet financière Haricots beurre ail et persil Fromage frais fruité Pâtisserie sèche</p>	<p>Feuilleté au fromage Bœuf à la tomate Petits pois Hollandette Poire cuite sauce chocolat</p> 	 <p>Salade Parmentière Colin gratiné au fromage Duo de carottes jaunes et oranges Petit suisse Fruit de saison*</p>
lundi 18 juin 2018	mardi 19 juin 2018	jeudi 21 juin 2018	vendredi 22 juin 2018
<p>Salade de betteraves Keftas de volaille à la cannelle Couscous parfumé aux épices du monde Yaourt Moelleux citron</p> 	 <p>Salade de pâtes à l'italienne (pâtes, curry, concombre, tomate) Palets fromager à l'emmental Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes Fromage frais Fruit de saison*</p>	<p>Haricots verts aux échalotes Sauté de veau aux olives Frites Yaourt Fruit</p> 	<p>MENU ESPAGNOL</p> <p>Pastèque* Moules à la catalane Riz à l'espagnol (tomate, poivron, oignon, petits pois) Petit Cabray Gâteau aux amandes</p>
lundi 25 juin 2018	mardi 26 juin 2018	jeudi 28 juin 2018	vendredi 29 juin 2018
 <p>Salade de maïs au thon Paupiette de veau moutarde et estragon Beignet de chou-fleur Chantailou Liégeois vanille</p>	<p>Tarte aux poireaux Colin façon fish and chips sauce tartare Haricots verts ail et persil Boursin tartine Ile flottante</p>	<p>Melon* Chili con carné  Riz pilaf Yaourt Gâteau fourré confiture</p> 	<p>Salade de tomates Boulette de bœuf au fromage sauce tomate Pennes au beurre Brique de vache Crème onctueuse au chocolat</p>
lundi 2 juillet 2018	mardi 3 juillet 2018	jeudi 5 juillet 2018	vendredi 6 juillet 2018
<p>Crêpe au fromage Escalope vallée d'Auge Cordiale de légumes Pointe de Brie Fruit de saison*</p>	<p>Salade de betteraves vinaigrette Flipi le hoky + citron Pommes Lyonnaise Fromage frais fruité Brownies</p> 	<p>REPAS FROID</p> <p>Tomates croc au sel Blanc de poulet + cornichon Chips Yaourt brassé Gaufre sucrée - Chantilly</p>	<p>Salade mélangée Lasagne poisson aux épinards Vache qui rit Liégeois vanille</p>

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

V1 DEF