



Rappel :

- Vous pouvez joindre Gina Bourré au 02.40.28.73.96, ou bien laisser un message sur son répondeur avant 9h30 (même numéro)
- La viande bovine servie est d'origine française
- Pour des raisons d'approvisionnement, certains composants du menu peuvent être modifiés, merci de votre compréhension.
- Régulièrement la salade verte est rajoutée au menu.

Semaine n° 20 du 14/05 au 18/05	Lundi 14 mai	Mardi 15 mai	Jeudi 17 mai	Vendredi 18 mai
Entrée	Saucisson sec	Celeri remoulade	Betteraves* cuites	Rillettes de thon sur pain de mie
Plat du jour	Escalope de dinde Epinard poêlés	Lapin/ Coquillettes Salade°	Poisson colin Gratin pommes de terre/ courgettes	Roti de bœuf Haricots beurre
Dessert	Riz au lait	Chaume Compote pomme°/Rubarbe*	Entremet praliné	Yaourt°
Semaine n° 21 du 21/05 au 25/05	Lundi 21 mai	Mardi 22 mai	Jeudi 24 mai	Vendredi 25 mai
Entrée	Férié	Tomate/museau°	Salade composée (Salade, lardon, Ebly)	Piémontaise
Plat du jour		Chipolatas° Purée°/ Salade°	Cuisse de dinde Brocolis	Filet de poisson lieu Ratatouille°
Dessert		Camembert Glace	Brie Pomme°	Petits suisses
Semaine n° 22 du 28/05 au 1/06	Lundi 28 mai	Mardi 29 mai	Jeudi 31 mai	Vendredi 01 Juin
Entrée	Tomate / maïs	Melon*	Carottes° rapées	Concombre sauce yaourt
Plat du jour	Jambon Pâtes/ gruyère/ Salade	Brandade de poisson colin	Escalope de poulet Gratin de chou fleur	Steak haché Frites/ Salade
Dessert	Poire*	Fraises au fromage blanc°	Banane	Munster Salade de fruits
Semaine n° 23 du 04/06 au 08/06	Lundi 04 Juin	Mardi 05 Juin	Jeudi 07 juin	Vendredi 08 juin
Entrée	Mousse de foie	Taboulé	Thon / riz / ananas	Radis° beurre
Plat du jour	Omelette fromage Salade	Rôti de porc° Haricots verts	Pintade Épinards poêlés	Cabillaud sauce tomate Pomme de terre vapeur
Dessert	Yaourt°	Gruyère Fruit de saison°	Mousse au chocolat	Cantafrais Fruit de saison

* Légumes ou fruits de saison

La viande bovine servie est d'origine française

Semaine n° 24 du 11/06 au 15/06	Lundi 11 juin	Mardi 12 juin	Jeudi 14 juin	Vendredi 15 juin
Entrée	Salade verte /avocat Pamplemousse	Carottes râpées dés de gruyère	Museau° / tomates°	Melon
Plat du jour	Escalope de dinde Ratatouille Semoule/ Salade	Chipolatas Petits pois	Bourguignon° Blé	Filet de poisson à la crème Brocolis poêlés
Dessert	Flan nappé au caramel	Chaussée aux Moines Glace	Gouda Fruit de saison	Yaourt
Semaine n° 25 du 18/06 au 22/06	Lundi 18 juin	Mardi 19 juin	Jeudi 21 juin	Vendredi 22 juin
Entrée	Tomates° / maïs	Carottes° râpées / Celeri remoulade	Melon**	Concombres à la crème
Plat du jour	Croque monsieur au fromage Salade verte	Blanquette / Coquillettes Salade°	Poisson sauce tomate Haricots verts	Lasagnes Salade verte°
Dessert	Maroille Glace	Babybel Fraises* sucre	Riz au lait	Comté Pêche/nectarine*
Semaine n° 26 du 25/06 au 19/06	Lundi 25 juin	Mardi 26 juin	Jeudi 28 juin	Vendredi 29 juin
Entrée	Tomates/Mozarella	Saucisson /cornichons	Radis** beurre	Bettraves cuites
Plat du jour	Poisson pané Gratin de courgettes/ pomme de terre	Rôti de porc° Carottes° vichy/ Salade	Jambon Purée de pomme de terre/ Céléri Salade	Pintade jardinière Légumes et salade verte (P. de terre/ petits pois-carottes)
Dessert	Brie Fruit*	Bûche de chèvre Entremet vanille	Yaourt nature°	Saint Paulin Fruit de saison**°
Semaine n° 27 du 02/07 au 06/07	Lundi 02 juillet	Mardi 03 juillet	Jeudi 05 juillet	Vendredi 06 juillet
Entrée	Melon**°	Radis** au beurre	Tomates**/ feta	Menu varié
Plat du jour	Escalope de dinde Haricots blancs/ Salade	Sauté de porc° Frites°/Salade	Filet de poisson à la crème Semoule	
Dessert	Brie Glace	Morbier Yaourt aromatisé	Tomme de vache Crumble	

* Légumes ou fruits de saison

° Producteurs locaux