

Déjeuner

lun. 04/06

mar. 05/06

mer. 06/06

jeu. 07/06  
MENU VEGETARIEN

ven. 08/06

Entrée

1/2 pamplemousse et sucre

Salade coleslaw

Salade de risonis  
vinaigrette



Oeuf dur mayonnaise

Quiche lorraine

Plat

Boulettes d'agneau à  
l'orientale



Semoule au beurre



Paupiette de veau à la  
provençale



Purée de pommes de terre  
au lait



Sauté de volaille financière



Chou fleur persillé



Macaronis sauce tomate et  
emmental râpé



Filet de colin sauce niçoise



Riz pilaf



Plat de substitution

Filet de colin aux 5 épices



Courgettes à la provençale



Omelette aux fines herbes

Boulettes de veau à la  
niçoise



Fromage

Brie bio à la coupe



Gouda bio



Carré frais bio



Yaourt nature bio



Edam bio



Dessert

Dany vanille

Compote pomme abricot

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Glace

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



## Déjeuner

lun. 11/06

mar. 12/06

mer. 13/06

jeu. 14/06  
**COUPE DU MONDE**

ven. 15/06

*Entrée*

Macédoine mayonnaise



Salade verte vinaigrette

Friand au fromage

Melon



Salade de tomates



*Plat*

Sauté de boeuf  
Carottes jeunes persillées



Beaufilet de colin pané et citron  
Tortis au pistou



Rôti de dinde au jus  
Haricots plats persillés



Tortellini ricotta épinards et emmental râpé



Paella au poisson  
Riz valencienne



*Plat de substitution*

Quiche à la provençale

Escalope de volaille panée et citron

Filet de colin au four



Paella au poulet



*Fromage*

Petit suisse sucré

Camembert bio



Gouda bio



Emmental bio



Petite tome bio



*Dessert*

Menelik

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Pâtisserie du Mondial

Compote pomme pêche

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



:

Plat fait maison



:

Viandes de France



:

Produit issu de l'agriculture biologique



:

Produit Local



:

Fruits et légumes de saison



:

Pêche Durable



Déjeuner

	lun. 18/06	mar. 19/06 MENU VEGETARIEN	mer. 20/06	jeu. 21/06 MENU ASIATIQUE	ven. 22/06
<b>Entrée</b>	Salade dorée 	Salade d'ébly à la tomate 	Salade fraîcheur 	Accras de morue	Quiche au fromage
<b>Plat</b>	Filet de poulet grillé  Courgettes sautées 	Nugget's de soja Haricots verts persillés 	Parmentier de poisson 	Emincé de poulet au caramel  Riz basmati 	Beaufilet de colin meunière et citron Ratatouille 
<b>Plat de substitution</b>	Crêpe au fromage		Hachis parmentier 	Filet de poisson curry et coco 	Cordon bleu de dinde 
<b>Fromage</b>	Coulommiers entier bio 	Carré frais bio 	Petit bleu bio 	Emmental bio 	Yaourt nature bio 
<b>Dessert</b>	Glace	Pastèque 	Compote pomme fraise	Ananas au sirop	Fruit de saison bio 

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Plat fait maison : Produit issu de l'agriculture biologique : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable : Viandes de France : Produit Local



## Déjeuner

lun. 25/06

mar. 26/06

mer. 27/06

jeu. 28/06  
**MENU CREOLE**

ven. 29/06

*Entrée*

Salade de tomates



Pizza reine



Salade de mini penne



Carottes râpées

Betteraves vinaigrette

*Plat*

Hachis parmentier



Omelette au fromage  
Petits pois fermière



Filet de poulet sauce  
forestière



Brocolis vapeur



Sauté de porc au curry



Purée de patates douces



Filet de colin façon  
bordelaise



Macaronis et emmental  
râpé



*Plat de substitution*

Parmentier de poisson



Pané de blé

Filet de poisson sauce  
curry



Boulettes de soja à la  
provençale



*Fromage*

Camembert bio



Edam bio



Gouda bio



Tome blanche bio à la  
coupe



Emmental bio



*Dessert*

Compote pomme banane

Fruit de saison bio



Mousse au chocolat

Gâteau anniversaire

Fruit de saison bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



:



:



:



:



:



: