



Légende :

VIANDE D'ORIGINE FRANCE

BIO

PRODUIT REGIONAL

RECETTE CUISINÉE

Repas à thème

Menu végétarien

POISSON DE PLEINE MER

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. »

Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement ».

		Balade en Bretagne			
	Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
	FÉRIÉ	BETTERAVES ROUGES EN LANIÈRES RAVIOLIS ET FROMAGE (PLAT COMPLET) COULOMMIERS FRUIT DE SAISON	CAROTTES AU MAÏS SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS GRATIN DE COURGETTES JUS DE FRUIT LIÉGOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE PAIMPOI FILET DE COLIN FAÇON COTRIADE POMMES DE TERRE AU JUS D'OIGNONS BÛCHE DE CHÈVRE CRÊPE SUCRÉE	MELON CHARENTAIS JAMBON CHAUD SAUCE BRUNE RIZ ET CAROTTES GAUFRETTE YAOURT FERMIER SAVEUR ABRICOT
	Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
	DUO DE CRUDITÉS BOULETTES SAUCE TOMATE COQUILLETES ET RAPÉ GOUDA CRÈME DESSERT À LA VANILLE	SAUCISSON À L'AIL FILET DE POULET À LA DJONNAISE ERICASSÉE DE PETITS POIS (POMMES DE TERRE) PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	TOMATES MIMOSA PÂTES PAPILLONS AU THON ET BASILIC (PLAT COMPLET) BISCUIT SPÉCULOOS FLAN AU CARAMEL	PASTÈQUE RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE PURÉE AU LAIT CARRÉ PRÉSIDENT *	SALADE DE LENTILLES NUGGETS VÉGÉTAL SAUCE COCKTAIL RATA TOUILLE ET POMMES DE TERRE BABYBEL MOUSSE AU CHOCOLAT
	Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
	CAROTTES RÉMOULADE AIGUILLETES DE VOLAILLE AU PAPRIKA DOUX RIZ ET HARICOTS VERTS BISCUIT GALETTE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	MELON SAUTÉ DE BŒUF MÉDITERRANÉEN FRITES CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	BROCOLIS SAUCE RIGOLOTE VEAU PRINTANIER POÊLÉE DE LÉGUMES (POMMES DE TERRE) PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FLAN À LA VANILLE	SALADE AUX CROÛTONS MERGUEZ DOUCE SEMOULE ET LÉGUMES DU BOUILLON EMMENTAL FRUIT DE SAISON	EMINCE DE RADIS SUR MACÉDOINE FILET DE LIEU SAUCE FRAÎCHEUR PENNES ET RAPÉ POINTE DE BRIE YAOURT FERMIER SAVEUR FRAISE
	Lundi 01 Juillet	Mardi 02 Juillet	Mercredi 03 Juillet	Jeudi 04 Juillet	Vendredi 05 Juillet
	BETTERAVES ROUGES À LA VINAIGRETTE BŒUF MIRONTON POMMES DORÉES AU FOUR EDAM FRUIT DE SAISON	SALADE DE PÂTES TRICOLORES OMLETTE AU GRUYÈRE HARICOTS BEURRES (POMMES DE TERRE) CAMEMBERT FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	TARTE AUX POIREAUX TRANCHE DE JAMBON MOUSSELINE ROSE PETIT LOUIS TARTINE * COMPOTE AUX 2 FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	TOMATES MOZZARELLA CORDON BLEU PIPERADE ET RIZ PETIT SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE SAISON	MELON JAUNE SALADE DE THON MAYONNAISE TABOULÉ DE LÉGUMES KIRI * PÂTISSERIE
	Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
	CONCOMBRES PERSILLÉS SAUCISSE SAUCE MOUTARDE FRITES PÂTE DE FRUIT YAOURT NATURE SUCRÉ	MACÉDOINE MIMOSA FILET DE LIEU SUR LIT DE POIREAUX RIZ NATURE EDAM FRUIT DE SAISON	TOMATES À L'HUILE D'OLIVE NORMANDIN DE VEAU SAUCE ÉCHALOTE HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE) BISCUIT GAUFRETTE CRÈME DESSERT À LA VANILLE	CRÊPE AU FROMAGE AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE AU CURRY PURÉE DE CAROTTES RONDELÉ NATURE * FRUIT DE SAISON	MELON VERT RÔTI DE PORC SAUCE SOUBISE LÉGUMES BÉCHAMEL (POMMES DE TERRE) CAMEMBERT PÂTISSERIE
				Les rencontres durables	
	Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
	SALADE FROMAGÈRE BOLOGNAISE AU BŒUF MACARONIS ET RAPÉ PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE HAUTS DE CUISSES AU JUS DE THYM PETITS POIS ET CAROTTES (POMMES DE TERRE) BOUDOIR FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SALADE MARCO POLO TOMATE FARCIE ET SA SAUCE SEMOULE SAINT PAULIN * FRUIT DE SAISON	ROULADE DHS CHARCUTERIES VASSEUR (CALONNE RICOUARD) BŒUF RAVIGOTE (SAINT HILAIRE COTTES) CAROTTES (ATELIERS DE LA TERNOISÉ) SABLE (BISCUITERIE BLOND À LAMBERSARD) YAOURT DE LA FERME HERNU (MONCHY CAYEUX)	COLESLAW POISSON MELNIÈRE ET SA SAUCE ÉPINARDS ET RIZ PYRÉNÉES FLAN AU CHOCOLAT
	Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
	HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE PORC À L'ANCIENNE LENTILLES ET CAROTTES GOUDA FRUIT DE SAISON	TABOULÉ DE POIS CHICHES TARTE AUX FROMAGES SALADE ET COMPOSANTS BISCUIT ÎLE FLOTTANTE ET CRÈME ANGLAISE	CONCOMBRES À LA BULGARE POISSON À LA BORDÉLAISE POMMES DE TERRE PERSILLÉES ET LÉGUMES CHANTAILLOU * PÂTISSERIE SÈCHE	FÉRIÉ	FÉRIÉ
	Lundi 03 Juin	Mardi 04 Juin	Mercredi 05 Juin	Jeudi 06 Juin	Vendredi 07 Juin
	MELON HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET) MILANETTE YAOURT AROMATISÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES OMELETTE SAUCE CIBOULETTE PÂTES ET RAPÉ PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ TARTE AU FLAN VANILLE	SALADE NICOISE GRATIN DE POISSON À LA PROVENÇALE RIZ ET SA BRUNOISE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE FRUITS AU SIROP	CHOU FLEUR SAUCE AÛRORE RÔTI DE BŒUF FROID SAUCE TARTARE FRITES VACHE QUI RIT * FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPÉES À LA VINAIGRETTE TAJINE DE POULET SEMOULE ET CONFIT DE LÉGUMES BISCUIT CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT