

Les rencontres d'été

Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
FRIGASSET DE PORC AU PAPRIKA POMMES DE TERRES RISSOLÉES VACHE QUI RIT • LIÉGEOIS CHOCOLAT	TOMATES PERSILLÉES STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POYRE RIZ YAOURT NATURE SUCRÉ	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI COQUILLETES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	SAUTÉ DE BOEUF POMMES DE TERRE ET CAROTTES AU JUS EMMENTAL POMMES DE ST PIERRE BROUCC	COLESRAW GRATIN DE POISSON À LA PROVENÇALE SEMOLLE AUX POIVRONS CRÈME DESSERT À LA VANILLE

Animation Pâssion cédric

Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
SALADE MÉLÉE PÂTES CARBONARA PLAT COMPLET	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON POISSON PANÉ CÉRÉALES GOURMANDES	JAMBON BLANC PURÉE DE LÉGUMES KIRI • FROMAGE BLANC SUCRÉ	SAUTÉ DE PORC AUX OIGNONS RIZ ET SES CAROTTES EDAM COMPOSITE DE FRUITS SANS SUCRE AIGRITÉ	CONCOMBRES AU MAIS GALETTES DE LENTILLES BRUNOISE À LA BÉCHAMEL CRÈME DESSERT

Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
MACÉDOINE DE LÉGUMES ESCALOPE DE VOLAILE SAUCE TOMATE HARCOTS VERTS ET RIZ FLAN AU CHOCOLAT	DUO DE CRUDITÉS RÔTI DE BOEUF FROID FRITES LIÉGEOIS À LA VANILLE	FILET DE LIEU À LA NORMANDE CAROTTES À LA CRÈME ET POMMES DE TERRE EDAM FRUIT DE SAISON	FÉRIÉ	FÉRIÉ

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
SALADE DE HARCOTS VERTS VINAGRETTE BOULE AU BOEUF AUX ÉPICES DOUCES SEMOLLE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	RÔTI DE PORC FROID SALADE DE PÂTES AUX LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	BLANQUETTE DE VOLAILE AUX CHAMPIGNONS CŒUR DE BLE ET FONDUE DE LÉGUMES CHANTAILLOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE VERTE LASAGNES PLAT COMPLET YAOURT AUX FRUITS	TOMATES À LA VINAGRETTE MEUNIERE DE COULIN ÉPINARDS / RIZ PILAF VELOUTÉ FRUUX

Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
FÉRIÉ	SALADE VERTE CORDON BLEU / KETCHUP FRITES COMPOTE	SAUTÉ DE VEAU GRATIN DE COURGETTES À LA VACHE QUI RIT EMMENTAL TARTE AU SUCRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES CHIPOLATAS SEMOLLE CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	MARMIÈRE DE POISSON À LA DIEPPOISE RIZ BLANC SAINT PAULIN • FRUIT DE SAISON

Balade en Brettegny

Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
MELON ÉMINCÉ DE VOLAILE POMMES DORÉES AU FOUR	COLESRAW AU GOUDA STEAK HACHÉ PÂTES ET SES DÉS DE TOMATES	FILET DE LIEU FLORENTINE PURÉE CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	GALETTES DE SARAZIN CHAMPIGNONS POULET SALADE MÉLÉE FROMAGE AU SEL DE GUÉRANDE CRÊPES	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC MERQUEZ SEMOLLE ET RATATOUILLE YAOURT AROMATISÉ

Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
CŒUR RÉMOULADE BOULE DE VEAU MARENGO PÂTES LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TOMATES À LA VINAGRETTE RÔTI DE PORC À L'ESTRAGON FLAGEOLETS COMPOTE DE POMMES	MITTONADE DE BRÈU FAÇON TAJINE SEMOLLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	OMELLETTE POÊLÉ DE LÉGUMES GOUDA YAOURT À LA VANILLE	FILET DE HOKI SAUCE CIBOULETTE PURÉE PÂTE DE FRUIT YAOURT NATURE SUCRÉ

Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
CONCOMBRES À LA BULGARE NOISETINE D'AGNEAU FAÇON CURRY SEMOLLE AUX COURGETTES FRUIT AU SIROP	RÔTI DE DINDE FROID SALADE DE POMMES DE TERRE FROMAGE MELON	NORMANDIN DE VEAU PÂTES AUX LÉGUMES FROMAGE FLAN CARAMEL	SALADE MÉLÉE RÔTI DE PORC RIZ FRUIT DE SAISON	BETTERAVES VINAGRETTE RAVIOLES SUISSE AROMATISÉ

Légende :



VIANDE D'ORIGINE FRANCE



PRODUIT REGIONAL



RECETTE CUISINÉE



BIO



Repas végétarien