



# Menu

Du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté de campagne cornichon* (Radis beurre)	Tomate au basilic	Macédoine de légumes	Concombre à l'estragon	Œuf dur sauce cocktail
Accompagnement	Pavé de poisson mariné thym citron poivre	Croq fromager	Médaille de volaille à la cantonnaise** (croq veggie tomate)	Chili con carne** (Tortillas)	Longe de porc sauce chorizo* (Dos de colin à l'oseille)
Viande	Quartiers de pommes dorées	Coudes	Blé	Riz aux haricots rouges et maïs	Frites
Produit Laitier	St-Morêt	Tomme blanche	Yaourt nature	Petit Louis	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Compote pomme abricot	Nectarine	Cookies aux pépites de chocolat	Crème dessert saveur praliné	Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger

\*Contient du porc (plat remplacé par celui entre parenthèses)

\*\*Contient de la viande (plat remplacé entre parenthèses)



# Menu

Du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz à la nantaise	Concombre à la bulgare	Salade de pate au pesto vert	Julienne de courgette au curry	Pâté de lapin* (Carottes râpées)
Accompagnement	Galette végétarienne épeautre	Poisson pané mariné à la provençale	Rosbeef froid sauce mayonnaise** (Omelette)	Couscous poulet** (Nuggets de maïs)	Bœuf braisé aux olives** (Dos de colin façon meunière)
Viande	Epinard à la crème	Purée pomme de terre et carotte	Salade de pomme de terre froide à l'échalotte	Semoule	Coquillettes
Produit Laitier	Vache qui rit	Camembert	Yaourt nature	Yaourt sucré	Bombel
Dessert	Orange	Crème dessert saveur vanille	Beignet aux pommes	Prunes	Pêche

\*Contient du porc (plat remplacé par celui entre parenthèses)

\*\*Contient de la viande (plat remplacé entre parenthèses)



# Menu

Du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis beurre	Melon	Salami beurre* (Salade verte à l'emmental)	Carottes râpées au vinaigre balsamique	Pâté forestier oignons blancs* (Tomate à l'huile d'olive)
Accompagnement	Pavé de poisson mariné au thym et citron	Petits panés de blé	Beignets de calamars ketchup	Spaghettis bolognaise** (Omelettes et pates)	Roti de dinde froid** (Dos de colin sauce aurore)
Viande	Blé	Purée de pommes de terre et courgettes	Ratatouille		Salade parmentière froide
Produit Laitier	Yaourt aromatisé	Edam	Petit suisse nature	Saint-paulin	Petits suisses aux fruits
Dessert	Nectarine	Liégeois chocolat	Orange	Pêche plate	Prunes

\*Contient du porc (plat remplacé par celui entre parenthèses)

\*\*Contient de la viande (plat remplacé entre parenthèses)



# Menu

Du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Demi-pomelos sucré	Carottes râpées ciboulette	Roulade de volaille** (Betteraves persillées)	Salade de perles, tomates, concombre et mozzarella	Melon
Accompagnement	Galette végétarienne boulgour légumes	Dos de colin pané	Jambon blanc* (Pané de blé tomate mozzarella)	Paëlla* (Omelettes fraîche et pates)	Cheeseburger** (croq fromager)
Viande	Farfalles	Haricots verts vapeur	Macédoine de légumes mayonnaise froide		Pommes américaines
Produit Laitier	Petits suisse nature	Yaourt sucré	Tartare ail et fines herbes	Gouda	Emmental en stick
Dessert	Orange	Abricots frais	Banane	Purée pomme-poire	Clafoutis aux abricot

\*Contient du porc (plat remplacé par celui entre parenthèses)

\*\*Contient de la viande (plat remplacé entre parenthèses)