
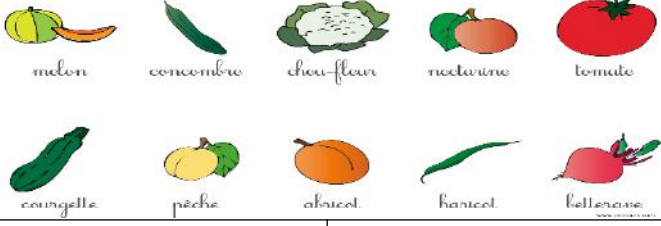


Menu juin et juillet 2018

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
1 ^{er} juin		<i>Été (21 juin - 21 septembre)</i> 		Pâté de tête Aiguillette de poisson julienne de légumes Fromage Pâtisserie
Du 4 au 8 juin	Macédoine de légumes Beefsteak Coquillettes Crème dessert vanille	Carottes râpées Chunks de poulet Chou-fleur béchamel Fromage Eclair	Salade au surimi Rôti de porc Gratin de courgettes et tomates Fromage/Fruit	Saucisson à l'ail Dos de lieu noir Pommes vapeur Tarte aux pommes
Du 11 au 15 juin	Tomates vinaigrette Chausson bolognaise Pâtes au fromage Viennois chocolat	Pâté en croute de volaille Rôti de dindonneau Haricots verts Fromage Compote de pommes	Betteraves rouges Cuisse de pintade Petits pois et carottes Fromage blanc sucré	Crêpe jambon fromage Filet de colin Brunoise provençale Glace
Du 18 au 22 juin	Feuilleté au fromage Moussaka gourmande Yaourt à la grecque	Salade de Maïs et tomates Quiche lorraine Salade Crème dessert vanille	Salade jurassienne Escalope de porc Epinards à la crème Compote	Rosette Poisson pané Pâtes sauce tomate Fromage Fruit
Du 25 au 29 juin	Melon Boulettes au bœuf Semoule et légumes Fromage Glace	Radis beurre demi-sel Potatoes burger Salade Viennois chocolat	Concombre vinaigrette Lapin à la moutarde Riz Fromage Flan pâtissier	Mousse de volaille Fish and chips de cabillaud Ratatouille Fromage Fruit
Du 2 au 6 juillet	Betteraves rouges Bourguignon Frites Flamby	Salade niçoise Cuisse de poulet Haricots verts Crème dessert	Tomates et concombre en salade Rôti de porc Pâtes au fromage Compote	Melon Poisson pané Chou-fleur béchamel Glace

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons

Tous nos plats préparés sont "fait maison"

