



Semaine du 03 juin au 07 juin

lundi



Salade de pâte Italienne

Rôti de porc au jus



Compote de pomme

Emmental

Pêche



mardi



Œuf dur vinaigrette



Escalope viennoise

Petits pois à la française

Yaourt nature fermier



mercredi



Choux blancs vinaigrette

Chipolatas



Lentilles aux carottes

Camembert

Flan pâtissier



jeudi



Carottes râpées



Haut de cuisse de poulet rôti



Haricots verts persillés

Port salut

Crème dessert vanille



vendredi



Tomate vinaigrette



Filet de hoki sauce béarnaise

Riz basmati

Fromage au lait de mélange

Abricots



Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite bon appétit

Produits locaux

Produits bio

Repas végétarien

Produits locaux ou bio

Fruits et légumes de saison (en italique)

la viande bovine servie est exclusivement d'origine française



Semaine du 10 juin au 14 juin

lundi



mardi



mercredi



jeudi



vendredi



Macédoine mayonnaise

Pamplemousse

Melon

Pâté Hénaff 

 **Quiche lorraine**

Lasagnes

Galette saucisse 

Brochette de poisson
sauce hollandaise

Salade verte

Salade verte

Carottes à l'ail

Camembert

Chanteneige

Vache qui rit

Babybel

Mousse chocolat

Petit suisse aux fruits biscuit

Crêpes aux pommes 

Glace



Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite bon appétit

Produits locaux 

Produits bio 

Repas végétarien 

Produits locaux ou bio

Fruits et légumes de saison (en italique)

la viande bovine servie est exclusivement d'origine française



Semaine du 17 juin au 21 juin

lundi



Carottes vinaigrette



Hachis parmentier

Salade mélangée

Carré de l'est

Ananas au naturel



mardi



Salade d'été

Escalope de volaille marinée

Trio de légumes

Cantadou

Glace



mercredi



Crêpe au fromage

Escalope hachée de veau

Tortis bio



Edam

Nectarine



jeudi



Tomate vinaigrette



Echine de porc demi sel



Lentilles

Kiri

Yaourt nature sucré



vendredi



Fête de la musique



Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite bon appétit

Produits locaux

Produits bio

Repas végétarien

Produits locaux ou bio

Fruits et légumes de saison (en italique)

la viande bovine servie est exclusivement d'origine française



Semaine du 24 juin au 28 juin

lundi



Pâté de chair cornichon



Boulette de bœuf sauce moutarde

Frites

Mini Leerdammer

Pêche



mardi



Salade d'armor

Palet de porc aux herbes



Salsifis au beurre

Crème dessert chocolat



mercredi



Betteraves vinaigrette

Emince de volaille mariné



Riz basmati aux petits légumes

Camembert

Yaourt aromatisé



jeudi



Concombre bulgare

Galette œuf fromage



Salade verte

Chèvre fermier



Crêpe à la confiture de fraise



vendredi



Tomate vinaigrette



Filet de poisson frais
sauce au beurre blanc



Pommes de terre vapeur

Tome noire

Abricot



Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite bon appétit

Produits locaux

Produits bio

Repas végétarien

Produits locaux ou bio

Fruits et légumes de saison (en italique)

la viande bovine servie est exclusivement d'origine française