

JUIN 2024

<p>LUNDI 03 JUIN 2024</p> <p>Salami danois* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise</p> <p>Escalope de poulet Label sauce brune Semoule (BIO) Légumes tajines</p> <p>Fricassé de colin sauce crème</p> <p>Coulommiers / Fruit du jour</p>	<p>MARDI 04 JUIN 2024</p> <p>Céleri (BIO) rémoulade</p> <p>Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella</p> <p>Vache picon Riz au lait</p>		<p>JEUDI 06 JUIN 2024</p> <p>Betterave vinaigrette Saucisse de Strasbourg* et son jus Lingot blanc à la tomate Pomme vapeur (BIO) Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus Pont l'Évêque Clafoutis cerise</p>	<p> VENDREDI 07 JUIN 2024</p> <p>Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)</p> <p>Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz</p> <p>Fripons Fromage blanc (BIO) façon straciatella</p>
<p>LUNDI 10 JUIN 2024</p> <p>Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)</p> <p>Rôti de Porc* sauce aux herbes Haricot vert Pommes boulangères Rôti de dinde sauce aux herbes Samoussa aux légumes et son jus Tomme blanche / Yaourt nature sucré (BIO)</p>	<p>MARDI 11 JUIN 2024</p> <p>Chou-fleur sauce cocktail</p> <p>Egréné de bœuf à la bolognaise Fromage râpé Pâtes (BIO) Egréné végétal + sauce tomate</p> <p>Cantal Spécialité pomme pêche</p>		<p>JEUDI 13 JUIN 2024</p> <p>Tomate vinaigrette xeres</p> <p>Chili végétarien (écréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz (BIO)</p> <p>Mimolette Eclair au chocolat</p>	<p> VENDREDI 14 JUIN 2024</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Poêlée de colin doré au beurre Courgettes braisées Pommes de terre sautées</p> <p>Gouda (BIO) Fruit du jour</p>
<p>LUNDI 17 JUIN 2024</p> <p>Pastèque (BIO) Couscous poulet merguez boulette de bœuf Semoule Légumes couscous Couscous végétarien sauce au ras el hanout Saint Paulin / Gélifié saveur vanille</p>	<p>MARDI 18 JUIN 2024</p> <p>Carottes râpées au citron Sauté de bœuf sauce brune Flageolets verts Pommes vapeurs Fricassé de poisson sauce dieppoise Samos / Fruit du jour (BIO)</p>		<p>JEUDI 20 JUIN 2024</p> <p>Salade bulgare Beignets de calamar sauce tartare Sauce brune Riz (BIO) Maroilles Fruit du jour</p>	<p> VENDREDI 21 JUIN 2024</p> <p>Betterave vinaigrette Raviolis aux légumes Fromage râpé Edam Compote de fruits</p>
<p>LUNDI 24 JUIN 2024</p> <p>Céleri (BIO) au fromage blanc Croustillant au fromage sauce normande Epinards hachés cuisinés Pommes de terre Anglaise Fromage frais nature (carré croc lait) Fruit du jour</p>	<p>MARDI 25 JUIN 2024</p> <p>Rillettes de thon Sauté de porc* à la provençale Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Sauté de dinde provençale Galette ratatouille sauce tomate Saint Nectaire/Fromage blanc aux pralines</p>		<p>JEUDI 27 JUIN 2024</p> <p>Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Cheese burger Ketchup (dosette) Frites Cheese végétarien Emmental (BIO) Fruit du jour</p>	<p> VENDREDI 28 JUIN 2024</p> <p>Salade verte et dès de mimolette Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème Tartare nature Flan pâtissier</p>
<p>LUNDI 1^{er} JUILLET 2024</p> <p>Salade de pomme de terre sauce curry Cordon bleu (volaille) Haricot vert (BIO) Carré fromage fondu Cantal Fruit du jour</p>	<p>MARDI 02 JUILLET 2024</p> <p>Salade aux segments de mandarine</p> <p>Fricassée de poisson blanc sauce citron Purée de courgettes et pommes de terre (BIO)</p> <p>Rondelé ail et fines herbes Crème dessert pistache</p>		<p>JEUDI 04 JUILLET 2024</p> <p>REPAS FROID Pastèque (BIO) Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide) Jambon dine Colin d'Alaska mariné au thym de citron Chanteneige/Fromage blanc au daim</p>	<p> VENDREDI 05 JUILLET 2024</p> <p>Tomate vinaigrette Waterzooï de poisson Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri) Petit suisse aux fruits / Madeleine</p>

* Présence de porc