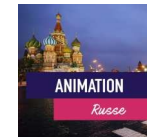


## Semaine 24 du 11 au 17 juin 2018



LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Céleri rémoulade	Quiche lorraine		Rillettes de poisson maison	Melon
Colombo de volaille	Jambon grillé + ketchup		Boulettes de bœuf VBF stroganoff	Poisson pané
Semoule	Mijotée de petits pois		Gratin de pommes de terre à la russe (lardons, emmental)	Brunoise de légumes crémée
Camembert	Mimolette		Pain d'épices	Un spéculos
Yaourt nature sucré	Fruit frais		Compote de fruits	Fromage blanc et coulis

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**







PC : Plat Complet

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

## Semaine 25 du 18 au 24 juin 2018

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Salade pâtes, cervelas, tomates et cornichons	Taboulé à la menthe		 Pastèque	 Tomate à l'huile d'olive
Nuggets de volaille	Dos de colin sauce au pesto		Tandoori de volaille et ses légumes PC	Rôti de boeuf VBF froid et mayonnaise
Duo de haricots verts et haricots beurre	Chou fleur au beurre		///	 Salade pommes de terre vinaigrette
Fromage ail et fines herbes	Camembert		1 Petit Suisse sucré	Lait + sirop
Flan nappé caramel	 Fruit frais		 Fruit frais 	Roulé à la confiture maison





Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



 Fruits et légumes verts  
 Viandes / Poissons / Oeufs  
 Féculents  
 Produits laitiers






  
**Cuisine évolutive**  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**PRODUIT DE SAISON**

\* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

## Semaine 26 du 25 juin au 1er juillet 2018

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Macédoine mayonnaise	Boulgour au surimi mayonnaise		Pizza	 Carottes râpées et radis rondelles vinaigrette
Saucisse de Toulouse	Rôti de dinde au paprika		Dos de colin sauce citron	Raviolis de bœuf VBF et salade verte PC
Haricots blancs à la tomate	Gratin de courgettes		Mousseline de crocodile (épinard)	 ///
Tome blanche	Mimolette		Fromage fondu	Une madeleine
 Fruit frais	Yaourt velouté aux fruits		Compote de fruits	Panna cotta maison

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**PRODUIT DE SAISON**

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison

## Semaine 27 du 02 au 08 juillet 2018

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Haricots verts et cubes de gouda	Salade de pommes de terre, dés de jambon et emmental vinaigrette		Concombre bulgare	Salade de tomate, poivrons, mozzarella vinaigrette
Dos de colin sauce curry	Cordon bleu de dinde		Farfalle strasbourgeoises PC	Jambon de Paris + ketchup
Riz pilaf	Mijoté de petits pois		///	Frites
Camembert	Chèvre		Fromage ail et fines herbes	Edam
Fruit frais	Fromage blanc et coulis		Fruit frais	Crème dessert chocolat

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



### PRODUIT DE SAISON

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.