

MENUS DU 11 JUIN AU 6 JUILLET 2018

	lundi 11 juin		mardi 12 juin		mercredi 13 juin		jeudi 14 juin		vendredi 15 juin
<i>c</i>	<i>concombre / maïs</i>	<i>c</i>	salade verte / tomates /thon	ft, fr, <b>c</b>	toast chèvre chaud / <i>salade</i>	<i>lc, c</i>	salade bretonne	<b>c</b>	<b>carottes aux raisins</b>
vpo	sauté de bœuf	vpo	rôti de porc	vpo	steak haché sauce au poivre	vpo	rôti de dinde aux olives	vpo	poisson sauce asiatique
ft	carottes vichy	ft, lc, pl	gratin breton	lc	haricots verts	<b>ft</b>	<b>coquillettes</b>	lc	julienne de légumes
pl	yaourt danonimo	<b>fr, c</b>	<b>fromage / fruit</b>	pl	glace artisanale	pl, c	fromage / fruit	ft, pl	éclair au chocolat
	lundi 18 juin		mardi 19 juin		mercredi 20 juin		jeudi 21 juin		vendredi 22 juin
ft, c	salade de pâtes	lc, c	betteraves rouges / pommes	<b>c</b>	chou-fleur / tomate / maïs	ft, c	taboulé	<b>c</b>	melon
vpo	brochette de volaille orientale	ft, vpo	hachis parmentier	vpo	émincés de dinde au chorizo	vpo	sauté de porc au cidre	vpo	poisson sauce oseille
lc, c	petits pois / carottes	<b>c</b>	<b>salade verte</b>	<b>ft</b>	<b>riz</b>	<b>lc</b>	<b>coco carottes</b>	<b>ft, lc</b>	<b>boulgour et légumes</b>
<b>pl</b>	<b>yaourt nature sucré</b>	fr, c	fromage / fruit	pl	danette vanillée	fr, c	fromage / fruit	pl	fromage blanc
	lundi 25 juin		mardi 26 juin		mercredi 27 juin		jeudi 28 juin		vendredi 29 juin
<i>c</i>	pastèque	lc, c	salade hawaïenne	<i>lc, c</i>	macédoine / <i>salade</i>	<b>c</b>	melon	<i>lc, c</i>	salade d'haricots verts
vpo	filet mignon de porc	vpo	tadjine d'agneau	ft, vpo	spaghettis carbonara	vpo	poulet rôti	vpo	poisson sauce armoricaine
<i>lc, fr</i>	<i>gratin courgettes / pommes de terre</i>	<b>ft</b>	<b>semoule couscous</b>	fr	emmental râpé	<i>lc</i>	<i>jardinière de légumes</i>	<b>ft</b>	<b>pommes de terre vapeur</b>
pl	crème dessert chocolat	fr, c	fromage / fruit	pl	petits suisses	<b>ft, lc</b>	<b>gâteau aux pommes</b>	fr, c	fromage / fruit
	lundi 2 juillet		mardi 3 juillet		mercredi 4 juillet		jeudi 5 juillet		vendredi 6 juillet
<i>c</i>	<i>concombre à la crème</i>	lc, c	salade Béatrice	ft, c	salade Côte Ouest	vpo	rilette de porc / cornichons	<b>c</b>	<b>melon</b>
vpo	sauté de dinde tandoori	vpo	rôti de veau	vpo	escalope poulet	vpo	poisson sauce ménagère	vpo	chipolatas
lc	mélange p pois/ haricots verts	<b>ft, fr</b>	<b>gratin dauphinois</b>	<i>lc</i>	<i>poêlée parisienne</i>	ft, lc	purée de brocolis	ft	frites
pl	actimel à la fraise	<i>lc, c</i>	<i>salade de fruits frais</i>	<b>pl</b>	<b>yaourt nature sucré</b>	<i>fr, c</i>	<i>fromage / fruit</i>	pl	glaces artisanales

\* Les produits de saison sont écrits en italique et les produits « bio » sont écrits en gras.

\* Abréviations : pl/produit laitier - fr/fromage - vpo/viande poisson œuf - lc/légumes cuits - c/crudités - ft/féculeux.

\* Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

\* La liste des allergènes est disponible auprès du responsable de la cuisine (Mr Desbois 02.96.47.13.15).

\* Toutes nos viandes sont d'origines françaises.