



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/6 au 10/6	FÉRIÉ	Radis Beurre Sauté de Porc* Provençal Riz de Camargue Créole Yaourt Nature Sucré	Paupiette de Veau au Curry Courgettes Béchamel Flageolets Ail & Persil Edam Fruit	LE JOUR DU VÉGE Pané Mozzarella Haricots Beurre Saveur Jardin Penne Tomme Blanche Fruit	Salade Grecque Colin à la Brésilienne Purée Chou Vanille
du 13/6 au 17/6	Laitue Iceberg Escalope de Dinde à la Crème Petits Pois Lyonnaise Mélange de Céréales Yaourt Aromatisé	Raviolis au Tofu & Sauce tomate Petit Moulé Fruit	Rôti de Bœuf au Jus Gratin de Pomme Terre Comté Fruit	Limande Meunière & Citron Carottes à l'Ail Riz Pilaf Coulommiers Purée de Pomme	LE JOUR DU VÉGE Salade de Tomates Semoule Façon Couscous Liégeois Chocolat
du 20/6 au 24/6	Céleri Mayonnaise Emincé de Veau Basquaise Farfalles Yaourt Nature Sucré	LE JOUR DU VÉGE Salade Concombre & Emmental Nugget de Blé Épinard Béchamel Tarte Abricotine	Pilon de Poulet Rôti Chou Fleur Braisé Polenta Brie Pointe Fruit	LE RÉGAL ESTIVAL DU CHEF Carottes Râpées Steak Haché Mater Cheese Burger Prim Pommes Campagnarde Smoothie Mangu Vanille	Merlu Sauce Citron Haricots Vert Ail & Persil Riz de Camargue Pilaf Petit Louis Fruit
du 27/6 au 1/7	Melon Chipolatas* Lentilles Glace à l'Eau	Pavé de Colin Herbes Provence Purée de Carottes & Patate Douce Saint Nectaire Fruit	Salade de Tomate Olives Rôti de Dinde Sce Normande Blé Pilaf Fromage Blanc & Sucre	LE JOUR DU VÉGE Laitue Iceberg & Mimolette Omelette Ratatouille Coquillettes Gâteau au Citron	Sauté de Bœuf Bobotie Riz de Camargue Créole Camembert Fruit
du 4/7 au 8/7	Cube de Hoki Pané & Citron Courgettes Braisées Pépinettes Gouda Fruit	Laitue Iceberg Spaghettis Bolognaise & Râpé Fromage Frais aux Fruit	Taboulé Aïoli (steak de colin et ses Légumes) Fruit	Tomate Croq'Sel Blanc de Poulet & Mayonnaise Chips Beignet au Chocolat	BONNES VACANCES



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière