

lun 30 mai	mar 31 mai	mer 01 juin	jeu 02 juin	ven 03 juin
Macédoine	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Concombre vinaigrette	Pastèque
Rôti de porc sauce paprika	Escalope de volaille forestière	Beignets de poisson quartier citron	Pâtes façon bolognaise	Gratiné de poisson au fromage
Haricots blancs	Poêlée de carottes	Salsifis sautés		Epinards béchamel
Fraidou	Camembert	Chanteneige	Gouda	Fondu président
Flan vanille	Fruit	Crème dessert chocolat	Compote Pommes	Moëlleux Abricots / Pêches Maison




# L'EURO de foot 2016...

... l'occasion de voyager dans quelques pays d'Europe !

lun 06 juin	mar 07 juin	mer 08 juin	jeu 09 juin	ven 10 juin
Haricots verts vinaigrette	Radis beurre	Melon	Gaspacho	Pâtes aux dés de volaille
Paupiette de veau sauce à l'estragon	Steak haché	Rôti de bœuf froid ketchup	 Paëlla	Dos de colin sauce crustacés
Petits pois	Pommes Röty	Blé		Printanière de légumes
Mi-chèvre	Madeleine	Frippons	Emmental	Samos
Fruit	Yaourt aromatisé	Compote Pommes	Crème à l'orange Maison	Fruit

## Menu ANGLO-SAXON

lun 13 juin	mar 14 juin	mer 15 juin	 Œuf sauce cocktail Cheeseburger	ven 17 juin
Betteraves vinaigrette	Salade strasbourgeoise (Pommes de terre, saucisse de strasbourg, emmental, échalote)	Saucisson à l'ail	Frites	Riz niçois (Riz, Tomate, Haricots verts, Poivrons, Maïs)
Jambon grill	Poulet basquaise	Hachis parmentier		Haché au saumon sauce chorizo
Lentilles	Haricots plats	Salade verte	Carré frais	Purée de courgettes
Rondelé nature	Six de savoie	Chantailou	Cup cake	Brie
Crème dessert praliné	Velouté aux fruits	Fruit		Fruit

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET DESSERTS MAISON

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVELLES RECETTES

FROMAGES A LA COUPE



LES FRUITS CONSOMMÉS AVEC LA PEAU SERONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE





lun 20 juin	mar 21 juin	ITALIE		ven 24 juin
Carottes râpées	Piémontaise au poulet	Céleri rémoulade	Tomate cossette	Melon
Tajine de volaille	Grignotine de porc sauce barbecue	Pizza	Rôti de dinde sauce napolitaine	Filet de lieu meunière citron
Semoule	Julienne de légumes poêlée	Salade verte	Farfalles	Gratin de chou-fleur
Galette GOULIBEUR	Carré de Liguail	Fondu président	Mimolette	Cantadou
Yaourt nature sucré	Fruit	Liégeois café	Tiramisu Caramel	Mousse au chocolat

lun 27 juin	mar 28 juin	mer 29 juin
Taboulé	<i>Repas STOCK TAMPON</i>	Pâté de foie
Chipolatas		Marengo de volaille
Haricots verts		Riz
Six de savoie		Galette beurre
Pomme		Yaourt aromatisé



**PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET DESSERTS MAISON**

**CRUDITÉS DE SAISON**

**NOUVELLES RECETTES**

**FROMAGES A LA COUPE**



LES FRUITS CONSOMMÉS AVEC LA PEAU SERONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

