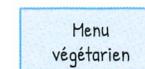
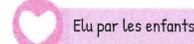


Menus

du 12 Mai au 04 Juillet 2025

Légende :



LUNDI 12 MAI	MARDI 13 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI	LUNDI 09 JUIN	MARDI 10 JUIN	JEUDI 12 JUIN	VENDREDI 13 JUIN
MACÉDOINE DE LÉGUMES ÉMINCÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : GALETTE DE TOFU POMMES DE TERRE RISSOLÉES POIRE	CHIPOLATA SV : SAUCISSE VÉGÉTALE POMME DE TERRE PERSILLÉES COMPOTE DE POMMES CAMBERT BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO	SALADE DE TOMATES BIO ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE PROVENÇALE SV : OMELETTE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS YAOURT NATURE SUCRÉ	CAROTTES RÂPÉES BIO MAC AND CHEESE (GRATIN DE PÂTES AU CHEDDAR) MELON BIO	<i>Férié</i>	SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE AU MIEL OMELETTE KETCHUP RÖSTIS AUX OIGNONS YAOURT NATURE BIO	COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU SV : FALAFELS BOUILLON DE LÉGUMES SEMOULE LÉGUMES ORIENTAUX CARRÉ DE L'EST BIO PÊCHE BIO	ROULÉ AU FROMAGE STEAK HACHÉ SAUCE TARTARE SV : GALETTE PROVENÇALE POMMES DE TERRE BROCOLIS À L'AIL MELON BIO
LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI	LUNDI 16 JUIN	MARDI 17 JUIN	JEUDI 19 JUIN	VENDREDI 20 JUIN
CÉLERI RÉMOULADE SAUTÉ DE DINDE CERTIFIÉ À L'ORIENTAL SV : FALAFELS SEMOULE RATATOUILLE CRÈME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE NUGGETS DE MAÏS MAYONNAISE POMMES NOISETTES POMME BIO	LASAGNES À LA BOLOGNAISE SV : LASAGNES AUX LÉGUMES SALADE VERTE VINAIGRETTE MAADAM BIO ANANAS	CAKE AUX LÉGUMES PAVÉ DE POISSON MSC GRATINÉ AU FROMAGE COEUR DE BLÉ COURGETTES À LA CRÈME YAOURT NATURE BIO	PAVÉ DE POISSON MSC À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT RIZ PILAF ÉPINARDS À LA CRÈME EDAM BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO	AIGUILLETES DE POULET SAUCE SUPRÊME SV : AIGUILLETES DE BLÉ POMMES PERSILLÉES POËLÉE DE LÉGUMES GOUDA BIO ABRICOTS BIO	<i>Menu des petits chefs !</i> PSSSST, DÉCOUVREZ LE MENU GAGNANT* DANS VOTRE RESTAURANT *RÉSULTAT DU SONDAGE RÉALISÉ EN MARS 2025 AUPRÈS DE NOS CONVIVÉS	CONCOMBRES BIO BOLOGNAISE DE LENTILLES MACARONIS FRAISES AU SUCRE
LUNDI 26 MAI	MARDI 27 MAI	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI	LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN	JEUDI 26 JUIN	VENDREDI 27 JUIN
OEUF DUR SAUCE COCKTAIL CURRY DE LÉGUMES (CAROTTES, CHOU FLEUR, POIS CHICHES) RIZ PILAF FLAN CHOCOLAT	<i>Kebab Party</i> ASSIETTE KEBAB SV : ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ SALADE VERTE SALADE DE TOMATES BIO FRITES - SAUCE BLANCHE FRAISES AU SUCRE	<i>Férié</i>	<i>Pont</i>	BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE PROVENÇALE SV : FILET DE COLIN MSC POMMES RÖSTIS LIÉGEOIS VANILLE	TOMATES CERISES PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE SV : POISSON MARINÉ MSC COQUILLETES FROMAGE RÂPÉ POMME BIO	PASTÈQUE BIO PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE MIMOLETTE BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO	FISH'N'CHIPS MSC RIZ CRÉOLE COURGETTES À LA CRÈME GOUDA BIO FAR BRETON MAISON
LUNDI 02 JUIN	MARDI 03 JUIN	JEUDI 05 JUIN	VENDREDI 06 JUIN	LUNDI 30 JUIN	MARDI 01 JUILLET	JEUDI 03 JUILLET	VENDREDI 04 JUILLET
MELON BIO ÉMINCÉ DE BOEUF AUX POIVRONS SV : NUGGETS DE POISSON POMMES NOISETTES SALADE VERTE FROMAGE BLANC NATURE BIO	RÔTI DE DINDE LR SAUCE VALLÉE D'AUGE SV : GALETTE DE QUINOA POMMES BOULANGÈRES POINTE DE BRIE BIO NECTARINE BIO	SALADE DE TOMATES BIO ESCALOPE DE BLÉ PANÉE GRATIN DE COQUILLETES KIWI BIO	CAROTTES RÂPÉES BIO WATERZOÏ DE POISSON MSC PURÉE GATEAU AUX FRUITS MAISON	SALADE VERTE AU FROMAGE NUGGETS DE POULET SV : NUGGETS DE POISSON FRITES - KETCHUP YAOURT NATURE BIO	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE SV : SAUCISSE VÉGÉTALE COEUR DE BLÉ CAROTTES ÉTUVÉES CAMBERT BIO COMPOTE DE POMMES	MELON BIO RAVIOLES DE SAUMON MSC SAUCE BASILIC GÂTEAU MAISON À L'ABRICOT ET AUX AMANDES	<i>Repas froid</i> JUS DE POMME OEUFS DURS SAUCE COCKTAIL MACÉDOINE - TABOULÉ PASTÈQUE BIO BONNES VACANCES ! ☀️