

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
du 8 au 12	<p>LASAGNE DE BOEUF</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional)</p> <p>LENTILLES (locales)</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p>	<p>SALADE DE PERLES, TOMATES, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>OEUFS DURS BIO SAUCE FAÇON MORNAY</p> <p>ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE</p> <p>COMPOTE POMME - CAROTTE DU CHEF (à portionner)</p>	<p>SAUTÉ DE POULET SAUCE FAÇON COUSCOUS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>TOMME NOIRE IGP (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>
du 15 au 19	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE TOMATE</p> <p>PETITS POIS BIO</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>MELON (à portionner)</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS BIO FAÇON PIÉMONTAISE</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p> <p>LIÉGEOIS À LA VANILLE</p>	<p>SAUTÉ DE DINDE SAUCE MOUTARDE</p> <p>CAROTTES (LOCALES)</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>KIRI</p> <p>CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF (à portionner)</p>	<p>SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE</p> <p>HACHIS PARMENTIER DE BOEUF</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP</p>
du 22 au 26	<p>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA PROVENCALE</p> <p>PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'ANETH</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>MINI CRÊPES SUCRÉES</p>	<p><i>Vol... destination ... Le Mexique</i></p> <p>SALADE DE TOMATE, MAÏS, ET AVOCAT</p> <p>FAJITAS : ÉGRÉNÉ DE BOEUF, MAÏS SAUCE TEX MEX</p> <p>RIZ BIO TOMATÉ</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME BIO DU CHEF (à portionner)</p>
du 29 juin au 3 juillet	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON ET MAÏS VINAIGRETTE</p> <p>SALADE DE LENTILLES CORAIL BIO VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>QUENELLES NATURES SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS BIO ET FINES HERBES</p> <p>CHANTENEIGE BIO</p> <p>CARRÉ FRAIS</p> <p>TARTE À LA FRAMBOISE (à portionner)</p>	<p>SAUCISSE DE STRASBOURG*, MAYONNAISE</p> <p>POMMES DE TERRE NOISETTE</p> <p>TOMME BIO (locale) (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>SALADE DE PÉPINETTES, SURIMI, TOMATE ET MAÏS</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>MELON (à portionner)</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p>

BONNES VACANCES !

Menus établis sous réserve d'approvisionnement



**Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc*

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."