



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/6 au 10/6	FÉRIÉ	Radis Beurre Sauté de Porc* Provençal Riz de Camargue Créole Edam Mousse au Chocolat <i>*Sauté de Dinde Provençal</i>		LE JOUR DU VÉGE Salade Ecolière Pané Mozzarella Haricots Beurre Saveur Jardin Fromage Frais aux fruits Fruit	Salade Grecque Colin à la Brésilienne Purée Tomme Blanche Chou Vanille
du 13/6 au 17/6	Rosette* Escalope de Dinde à la Crème Petits Pois Lyonnaise Yaourt Aromatisé Fruit <i>*Coupelle de Pâté de Volaille</i>	Laitue Iceberg Lasagne à la Bolognaise Vache Qui Rit Liégeois Vanille		Salade de Lentilles Limande Meunière & Citron Carottes à l'Ail Coulommiers Purée de Pomme	LE JOUR DU VÉGE Salade de Tomates Semoule Façon Couscous Tomme Noire Glace à l'Eau
du 20/6 au 24/6	Céleri Mayonnaise Emincé de Veau Basquaise Farfalles Fromage Frais aux Fruits Fruit	LE JOUR DU VÉGE Concombre Vinaigrette Nugget de Blé Épinard Béchamel Emmental Tarte Abricotine		LE RÉGAL DU CHEF Carottes Râpées Cheese Burger Pommes Campagnarde Petit Louis Smoothie Mangue Vanille	Taboulé Merlu Sauce Citron Haricots Vert Ail & Persil Yaourt Nature Sucré Fruit
du 27/6 au 1/7	Melon Chipolatas* Lentilles Carré de l'Est Glace à l'Eau <i>*Saucisse de Volaille</i>	Friand au Fromage Pavé de Colin Herbes Provence Purée de Carottes & Patate Douce Yaourt Aromatisé Fruit		LE JOUR DU VÉGE Laitue Iceberg Omelette Ratatouille & Coquillettes Edam Gâteau au Citron	Pâté de Foie* Sauté de Bœuf Bobotie Riz de Camargue Créole Fromage Frais Sucré Fruit <i>*Roulade de Volaille</i>
du 4/7 au 8/7	Radis Emincé Vinaigrette Cube de Hoki Pané & Citron Courgettes Braisées & Pépinettes Gouda Flan Nappé Caramel	Laitue Iceberg Spaghettis Bolognaise & Râpé Fromage Frais aux Fruit Fruit		Tomate Croq'Sel Blanc de Poulet & Mayonnaise Chips Camembert Beignet au Chocolat	BONNES VACANCES



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

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc