



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1 au 5 juin	Macédoine de légumes Lasagnes à la Bolognaise Salade verte Fromage fermier Fruit de saison	Salade de perles Omelette au fromage Haricots plats aux herbes Yaourt fermier au coulis de cerises	BROCHETTES PARTY Brochettes de tomates mozzarella Brochettes de poulet mariné au soja Brochettes de pommes de terre aux épices Brochettes de fruits frais de saison	Salade de gésiers Filet de poisson frais Petits pois /carottes Crème dessert maison au chocolat	ESCALE EN INDE Raita (salade indienne au yaourt) Keema matar (curry de viande hachée aux petits pois) Riz basmati Kheer (riz au lait)
Du 8 au 12 juin	Salade grecque Pâtes artisanales aux champignons frais et poulet Yaourt fermier à la vanille	Carottes râpées Bûchette maison de pommes de terre gratinée jambon et béchamel Salade verte Abricot	Friand au fromage Rôti de boeuf Ratatouille maison Fromage blanc fermier au coulis de fruits	Saucisson à l'ail Filet de poisson frais Fondue de poireaux à la crème Fromage fermier Fruit de saison	Taboulé maison Croquette maison au maroille Salade verte Fruit de saison
Du 15 au 20 juin	Salade composée (tomate, thon et maïs) Saucisse de Toulouse Lentilles blanches Fromage fermier Fruit de saison	JOURNÉE BLANCHE Céleri rémoulade Moussaka d'aubergines blanches au poulet Riz indica Yaourt fermier nature sucré	Radis-beurre Quiche à la mexicaine Salade verte Petit Réortais Fruit de saison	Salade de haricots beurre Pâtes artisanales à la carbonara Fromage râpé Fondant au chocolat maison	Concombre à la vinaigrette Filet de poisson frais pané maison Salade verte Fromage fermier Prune
Du 22 au 26 juin	Rillettes de thon maison Cuisse de poulet rôtie Gretin de choux-fleurs aux lardons et béchamel Fruit de saison	Tomates à la vinaigrette Emincé de porc BIO à la moutarde Semoule Fromage fermier Fruit de saison	Rosette - cornichons Boeuf bourguignon Courgettes persillées Malvaipoeding (Afrique du Sud)	Salade de betteraves aux pommes Poêlée de blé à la provençale Salade verte Fromage blanc fermier au coulis de fruits	JOURNÉE REPAS FROID Melon Rôti de dinde Salade gourmande de pâtes risetti Bûchette de chèvre Brugnon
Du 29 au 30 juin	Salade de lentilles Jambon grillé Brocolis aux amandes Petit Réortais Fruit de saison	Oeuf moyennaise Tarte aux pommes de terre et Fourme d'Ambert Salade verte Compote de fruits rouges			

Les menus, étant cuisinés sur site, sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements et des conditions météorologiques.

Produit de saison

Circuit court - Produits locaux

Produit issu de l'agriculture biologique

Pêche durable



Repas végétarien

Pain BIO tous les lundis

