

SEMAINE 24 du 11 au 15 juin

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade Essaue	Melon	Salade Chopska (tomate, concombre, cossette)	Salade Szalot (pomme de terre, carotte, maïs, petits pois, œuf, cornichons)
LE PLAT	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poisson pané / citron	Plof (poulet, riz, carotte, oignon, raisin sec)	Pantas Caruso (jambon, crème, persil)
LA GARNITURE	Haricots verts	Purée		Mousseline de courgettes
LE LAITAGE	Kiri	Chaussée aux Moines	Coulommiers	Petits suisses sucrés
LE DESSERT	Liégeois chocolat	Fraises (sous réserve) + sucre	Compote pomme- framboise	Carot' Cake (Cake aux carottes)

SEMAINE 25 du 18 au 24 juin

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Carottes rapées à la Criolla (poivrons, tomates, coriandre)	Salade Méchouia (tomates, poivrons, épices)	Kartoffelsalat (pdt, cornichons, vinaigrette)	Concombre Hogao (concombre, sauce tomate, ail, persil)
LE PLAT	Sauté de Poulet Yassa (oignon, citron)	Guison de Lentaias (Emincé de bœuf, poivons, oignons, lentilles)	Nuggets de volaille/ ketchup	Chermoula de poisson (poisson, ail, citron, coriandre, épices)
LA GARNITURE	Semoule		Petits pois	Madghout (riz a la tomate)
LE LAITAGE	Gouda	Yaourt sucré	Camembert	Carré d'as
LE DESSERT	Compote pomme-framboise	Abricots (sous réserve)	Pêches (sous reserve)	Churros

SEMAINE 26 du 25 au 29 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI STOCK TAMPON	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au surimi	Salade Sunomono (concombre, crevettes, vinaigre de riz)	Betteraves vinaigrette	Salade Shirazi (concombre, tomates, épices)
LE PLAT	Saucisse Kedjenou (Saucisse, aubergine, courgette, tomates, épices)	Moqueca de Bahia (poisson, oignon, tomate, lait de coco, citron)	Ravioli	Rôti de dinde sauce persil
LA GARNITURE	Haricots beurre	Pommes persillées	Salade verte	Carottes etuvées
LE LAITAGE	Petits suisses sucré	Emmental	Compote + biscuit	Chantailou
LE DESSERT	Gaufre au sucre	Fraises (sous réserve) + sucre		Banana bread (cake a la banane)

SEMAINE 27 du 2 au 8 juillet 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Melon	Tomates vinaigrette balsamique	Taboulé	Pastèque
LE PLAT	Falafels aux lentilles	Cordon bleu	Poulet Sancocho (poulet, maïs, butternut)	Jambon blanc / ketchup
LA GARNITURE		Petits pois carottes	Courgettes sautées	Chips
LE LAITAGE	Fromage blanc aromatisé	Vache Picon	Mimolette	Mi-chèvre
LE DESSERT	Pêche (sous réserve)	Flan nappée caramel	Kladdkaka (Gâteau moelleux au chocolat)	Banane

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

 **PRODUITS BIO OU LABEL OU AGRICULTURE RAISONNEE**

 **PÂTISSERIES MAISON**



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE

 **LES PRODUITS DE SAISON**
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus

 **NOUVEAU**

 **PLAT CONTENANT DU PORC**

 **Convivo**