

Semaine du 15 mai au 19 mai 2017

LUNDI

Betteraves rouges
 Aiguillettes de volaille sauce curry
 Pâtes bio
 Emmental bio
 Fruit de saison

MARDI

Quiche lorraine*
 Steak haché local au jus (COF)
 Haricots verts
 Camembert bio
 Liégeois au chocolat

JEUDI

Crêpe aux champignons
 Curry de poisson
 Riz blanc bio
 Mimolette
 Petits-suisse aromatisés locaux

VENDREDI

Carottes râpées locales
 Cordon bleu
 Petits pois
 Fromage blanc sucré local
 Fruit de saison bio

Semaine du 22 mai au 28 mai 2017

LUNDI

Macédoine mayonnaise
 Saucisse knack*
 Pâtes bio au beurre
 Gouda bio
 Fruit de saison

MARDI

Salade Marco Polo (pâtes, surimi, mayonnaise)
 Boulettes de volaille locales sauce moutarde (COF)
 Ratatouille niçoise
 Bûche de chèvre
 Mousse au chocolat

JEUDI

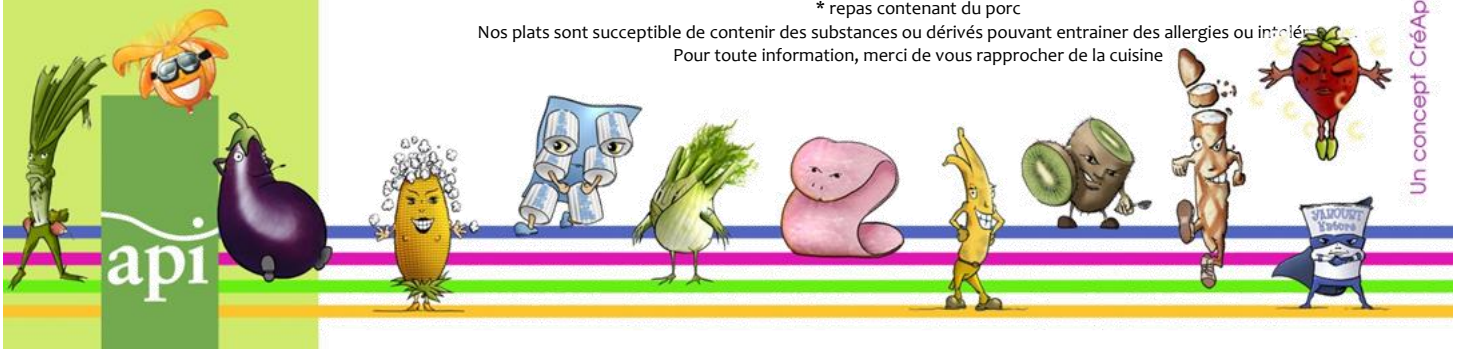
0
 0
 0
 0
 0

VENDREDI

Tomate croq'
 Nage de poisson aux crevettes
 Semoule bio
 Yaourt nature sucré local
 Eclair au chocolat

* repas contenant du 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



Semaine du 29 mai au 02 juin 2017

LUNDI

Quiche Lorraine*
 Omelette bio au fromage
 Brocolis à la crème
 Petit Cotentin ail et fines herbes local
 Riz au lait local

MARDI

Melon
 Longe de porc local (COF)*
 Haricots blancs à la tomate
 Mimolette
 Fruit de saison bio

JEUDI

Taboulé bio
 Nuggets de poisson
 Jardinière de légumes
 Brie
 Fruit de saison local

VENDREDI

Pastèque
 Salade Strasbourgeoise*
 (Plat complet)
 Petit-suisse aromatisé local
 Flan vanille nappé caramel

Semaine du 05 juin au 09 juin 2017

LUNDI

Radis roses et beurre
 Boulettes d'agneau locales au curry (COF)*
 Frites/Pommes noisettes
 Camembert local
 Fruit de saison bio

MARDI

Salade Mexicaine
 Steak haché local au jus (COF)
 Chou-fleur bio béchamel
 Pyrénée
 Crème dessert au chocolat

JEUDI

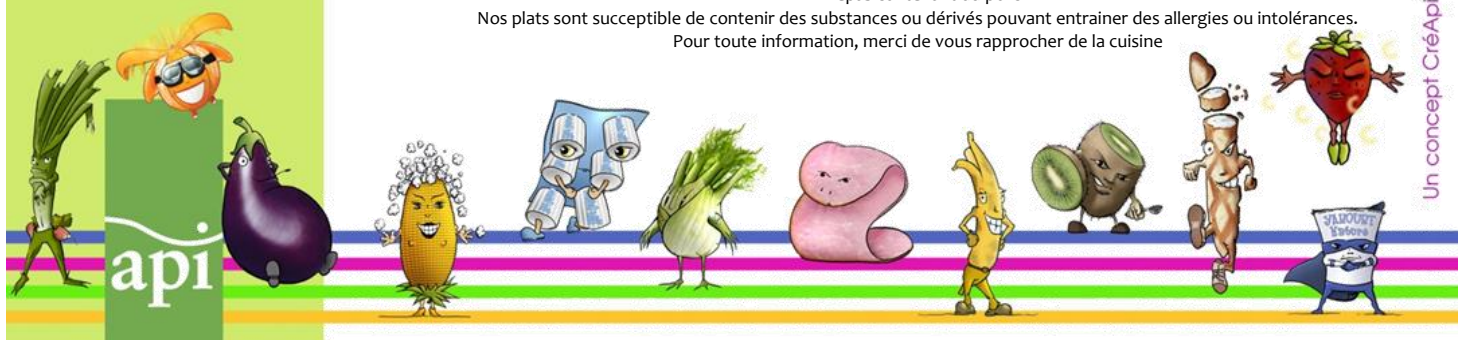
Salade de tomates locales
 Chipolatas locales
 Carottes et pdt locales à la crème
 Yaourt local
 Fruit local

VENDREDI

Melon
 Hoki sauce crevettes
 Riz blanc bio
 Tomme grise
 Tarte Normande locale

* repas contenant du 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





Semaine du 12 juin au 16 juin 2017

LUNDI

Radis roses et beurre
Cordon bleu
Pâtes bio au beurre
Edam bio
Fruit de saison

MARDI

Quiche au thon
Boulettes de bœuf bio sauce tomato grill
Purée de légumes
Bûche de chèvre
Mousse au chocolat

JEUDI

Salami et beurre*
Filet de lieu sauce dieppoise
Boulgour bio
Vache qui rit
Yaourt velouté aux fruits

VENDREDI

Melon
Aiguillettes de poulet au romarin
Carottes braisées locales
Gouda bio
Fruit de saison bio

Semaine du 19 juin au 23 juin 2017

LUNDI

Pamplemousse au sucre
Cervelas obernois*
Lentilles bio
Saint Paulin
Fruit de saison local

MARDI

Taboulé à la tomate
Steak haché local au jus (COF)
Ratatouille
Coulommiers
Petits-suisse aromatisés locaux

JEUDI

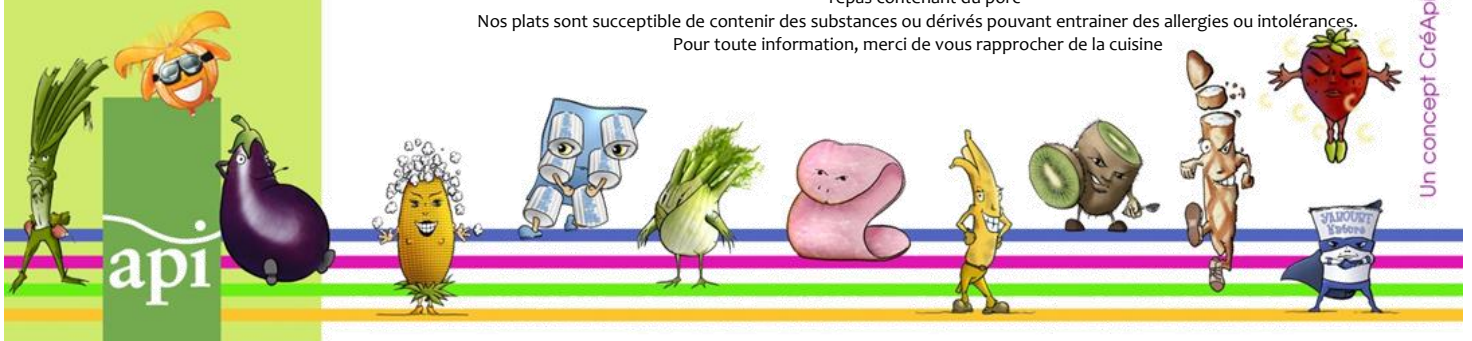
Carottes râpées
Œufs durs à la crème
Purée de potiron
Tomme blanche
Crêpe au sucre locale

VENDREDI

Betteraves rouges bio
Dos de merlu à la crème
Blé doré
Yaourt velouté
Fruit de saison bio

* repas contenant du 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



Semaine du 26 juin au 30 juin 2017

LUNDI

Feuilleté Hot Dog*
 Paupiette de veau
 Carottes locales à la crème
 Petit Cotentin local
 Flan au chocolat local

MARDI

Radis roses et beurre
 Mijoté de porc à la diable local (COF)*
 Tortis bio au beurre
 Mimolette
 Fruit de saison

JEUDI

Salade Strasbourgeoise*
 Filet de lieu sauce aurore
 Petits pois
 Brie
 Fruit de saison

VENDREDI

Salade Cajun
 Poulet de Bahia
 Galette de pommes de terre
 Edam bio
 Brownie

Semaine du 03 juillet au 07 juillet 2017

LUNDI

Segments de pamplemousse
 Bœuf local à la napolitaine (COF)
 Pommes noisettes
 Petit-suisse nature sucré local
 Fruit de saison

MARDI

Riz à la niçoise
 Filet de poisson pané et ketchup
 Chou-fleur béchamel
 Carré frais bio
 Crème dessert vanille

JEUDI

Tomate au thon
 Lasagnes bolognaise
 Salade verte locale
 Camembert local
 Fruit de saison bio

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
 Jambon blanc (COF)*
 Chips
 Emmental bio
 Barre bretonne

* repas contenant du 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

