



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

Fête de la musique 21



Salade Caesar
Pâté en croustille
Concombre à la menthe
Melon jaune

Paëlla
Paëlla de la mer
Paëlla veggie
Riz paella
Ratatouille

Coulommiers
Fromage tendre carré



Yaourt nature et sucre
Emmental

Salade de fruits frais
Glace vanille chocolat
Pastèque

MARDI

22/06



Salade tyrolienne
Tartare de tomates mozzarella
Feuilleté au fromage
Radis à la crème de ciboulette
Salade aux crevettes

Spaghetti sauce tomate et gruyère
Gratin de patate douce au chèvre
Polenta olives, artichauts, tofu,
champignons gratinés
Spaghetti
Courgettes à l'ail



Brie
Bio yaourt vanille
Gouda
Fromage frais fouetté

Compote pommes passion
Salade de fruits frais
Biscuit cookie nougatine
Ananas rôti au caramel
Crème dessert panache

JEUDI

24/06

Carottes râpées aux raisins
Salade du chef
Terrine de campagne
Tomate nature
Salade mêlée



Steak haché de poulet
Pavé de saumon nature
Tajine de pois chiches
Haricots verts sautés
Frites



Edam
Bleu de Bresse
Fromage tendre carré
Bio yaourt vanille



Compote de pommes sans sucre ajouté
Salade d'oranges
Muffin carotte les desserts du potager
Smoothie pastèque gingembre
Entremets chocolat

VENDREDI

25/06

Duo de melons
Saucisson sec
Salade blé basilic et poivrons
Salade de lentilles aux échalotes
Salade batavia aux olives



Rôti de porc
Risotto poireau gorgonzola
Filet de lieu noir en persillade de tomate
Purée de pommes de terre
Tomates à la provençale

Camembert
Samos
Cœur cendre
Yaourt nature

Compote de pommes, oranges et ananas
Salade de pomme et banane à la menthe
Gâteau roulé à la confiture
Salade melon pastèque pamplemousse
tutti frutti
Mousse noix coco

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Plat
végétarien



Recette du
chef



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc Français