



MENUS du LUNDI 4 JUIN au VENDREDI 22 JUIN 2018

LUNDI 4 JUIN	MARDI 5 JUIN	JEUDI 7 JUIN	VENDREDI 8 JUIN
<p>tomates / riz émincé de volailles haricots blancs à la crème yaourt à la fraise</p>	<p>carottes râpées pâtes à la carbonara glace</p>	<p>melon filet de poisson riz fromage compote de pommes</p>	<p>THEME BRETON cœurs d'artichaud / maïs / dés de fromage galette de blé noir jambon / gruyère far breton</p>
LUNDI 11 JUIN	MARDI 12 JUIN	JEUDI 14 JUIN	VENDREDI 15 JUIN
<p>céleri remoulade émincé de bœuf semoule île flottante</p>	<p>tomates / thon chipolatas pommes de terre fromage fruit de saison</p>	<p>radis / beurre filet de poisson purée de carottes fromage tartelette aux abricots</p>	<p>betteraves rouges cordon bleu petits pois carottes fromage blanc</p>
LUNDI 18 JUIN	MARDI 19 JUIN	JEUDI 21 JUIN	VENDREDI 22 JUIN
<p>salade pâtes / thon paupiette de porc haricots verts yaourt nature sucré</p>	<p>concombres à la crème sauté de dinde carottes / champignons fromage fruit de saison</p>	<p>carottes râpées filet de poisson pommes de terre vapeur riz au lait</p>	<p>THEME LES ILES miettes de crabes / haricots blancs brochette de poulet riz / tomates banane au chocolat et noix de coco râpée</p>

origine de la viande de bœuf : France

fait maison

Producteurs locaux de produits frais :

légumes
 viande de porc, bœuf, volailles
 laitages
 pâtisserie
 poisson

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

Menus établis par Cyrille GUELF, Fabien TORTEVOIS, Véronique POIRIER, Laure TOURNELLE, Sonia BEAUCLAIR, Mario

