

# JUIN 2019

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque\* ne sont pas faits "Maison"

## DEJEUNER

LUNDI 3/6	MARDI 4/6	MERCREDI 5/6	JEUDI 6/6	VENDREDI 7/6	SAMEDI 8/6	DIMANCHE 9/6
Champignons à la grecque	Melon	Chou rouge au lard	Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Pastèque
PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small> Pommes boulangères	Filet de poulet sauce normande  Purée de haricots verts	Tarte méditerranéenne maison <small>(Tomate, aubergine, courgette, poivrons, lait, crème, œuf)</small>  Salade verte	Dos de cabillaud sauce estragon  Riz BIO pilaf	Rôti de veau sauce forestière  Gratin de blettes	Cuisse de canette confite  Pommes noisettes
Edam	Pont l'Evêque AOC	Camembert	Buchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Fromage blanc nature BIO	Saint Nectaire AOC	Brie
Fruit de saison	Mousse au chocolat	<b>Tarte aux poires</b>	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin et biscuit	<b>Gourmandise passion</b>	Crème renversée

## DINER

LUNDI 3/6	MARDI 4/6	MERCREDI 5/6	JEUDI 6/6	VENDREDI 7/6	SAMEDI 8/6	DIMANCHE 9/6
Potage maison	Cervelas* à la vinaigrette	Potage maison	Maquereau à la moutarde*	Salade Roscoff <small>(Pommes de terre locales fraîches, chou fleur, haricots blancs coco, fond d'artichaut, mayonnaise, crème, lait, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>
Crème dessert café	Poire au sirop et biscuit	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison

## DEJEUNER

LUNDI 10/6	MARDI 11/6	MERCREDI 12/6	JEUDI 13/6	VENDREDI 14/6	SAMEDI 15/6	DIMANCHE 16/6
<b>LUNDI DE PENTECÔTE</b> Asperges sauce mousseline citron	Segments de pomelos* et sucre	Mortadelle* et cornichon	Pizza au fromage*	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</small>	Céleri rémoulade	Salade de riz rose <small>(Riz, betterave, thon, mayonnaise, persil)</small>
Ballotin de veau forestier*  Riz Basmati	Saucisses chipolatas* et confit d'oignons  Semoule aux petits légumes	Filet de colin meunière* et son citron  Purée du soleil <small>(Carottes, poivrons, pommes de terre)</small>	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>  Macédoine à la mayonnaise	PLAT 2 EN 1 Tajine de veau citron, olives et pommes de terre	Cuisse de lapin sauce moutarde  Pâtes BIO penne et emmental râpé	Rôti de porc sauce miel  Aubergines à la provençale
Munster AOP	Fromage brique croûte noire	Mimolette	Cantal AOC	Bûche des Dômes	Gouda	Comté AOC
<b>Plaisir chocolat</b>	Compote et son biscuit	Salade de fruits frais maison	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Fruit de saison

## DINER

LUNDI 10/6	MARDI 11/6	MERCREDI 12/6	JEUDI 13/6	VENDREDI 14/6	SAMEDI 15/6	DIMANCHE 16/6
Potage maison	Crêpe jambon fromage	Salade du soleil BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon label rouge, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade de lentilles aux lardons <small>(Lentilles, carottes fraîches, oignons frais, huile de colza, échalote fraîche, vinaigre de vin, moutarde, persil plat frais, lardons, sel, poivre)</small>	Salade de rollmops aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, rollmops, crème, lait, pommes fruits, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison
Crème dessert	Ile flottante	Fromage blanc aux fruits	Semoule au lait	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Mousse aux marrons

# JUIN 2019

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque\* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER						
LUNDI 17/6	MARDI 18/6	MERCREDI 19/6	JEUDI 20/6	VENDREDI 21/6	SAMEDI 22/6	DIMANCHE 23/6
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade de betteraves à la crème	Salade mexicaine <small>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Pastèque	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, mais, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Radis beurre
Rôti de veau sauce poivre  Gratin de chou-fleur	PLAT 2 EN 1  Jambalaya <small>(Riz, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</small>	Quiche aux oignons maison  Salade verte	Jambon blanc Label Rouge  Pommes de terre rissolées aux herbes	Dos de colin-lieu sauce oseille  Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Boudin blanc* sauce Porto  Purée Crécy <small>(Carottes)</small>	Bœuf à la niçoise <small>(vbf)</small>  Semoule BIO
Carré de l'Est	Faisselle	Emmental	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Coulommiers
Craquant café	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Cocktail de fruits au sirop et biscuit	Crème dessert café	Douceur framboise
DINER						
LUNDI 17/6	MARDI 18/6	MERCREDI 19/6	JEUDI 20/6	VENDREDI 21/6	SAMEDI 22/6	DIMANCHE 23/6
Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, crevettes, oignons frais, basilic, sel)</small>	Salami* et cornichon	Potage maison	Crevettes et beurre	Potage maison	Galantine de volaille*	Potage maison
Compote et son biscuit	Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Compote et son biscuit

DEJEUNER						
LUNDI 24/6	MARDI 25/6	MERCREDI 26/6	JEUDI 27/6	VENDREDI 28/6	SAMEDI 29/6	DIMANCHE 30/6
Marinade du soleil <small>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Taboulé libanais <small>(Boulgour, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, oignons frais, vinaigrette maison, jus de citron frais, menthe, huile d'olive, amandes effilées, persil plat frais, curcuma, paprika, poivre, sel)</small>	Pâté de campagne* et cornichon	Carottes râpées à l'orange	Melon	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>
Rôti de porc 1/2 sel froid <small>Dosette de moutarde</small>  Lentilles à la vinaigrette	PLAT 2 EN 1  Parmentier de canard  Salade verte	Filet de saumon sauce beurre blanc  Brocolis	Omelette* aux lardons et aux oignons  Petits pois à la française	Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small>  Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Sauté d'agneau à la menthe  Semoule BIO	Cuisse de poulet sauce poulet  Purée de céleri
Saint Nectaire AOC	Pont l'Evêque AOC	Camembert	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Cantal AOC
Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison	Feuillantine aux pommes	Poire cuite sauce chocolat	Mousse au café	Crème dessert caramel
DINER						
LUNDI 24/6	MARDI 25/6	MERCREDI 26/6	JEUDI 27/6	VENDREDI 28/6	SAMEDI 29/6	DIMANCHE 30/6
Crêpe au fromage*	Potage maison	Champignons à la grecque	Potage maison	Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Potage maison
Riz au lait maison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote et son biscuit	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★

Bon Appétit

