

	Du 3 au 7 juin 2024	qualité	Du 10 au 14 juin 2024	qualité	Du 17 au 21 juin 2024	qualité	Du 24 au 28 juin 2024	qualité
LUNDI	Tomates vinaigrette Porc braisé aux épices Riz basmati Gouda Glace	 	Repas végétarien Salade mêlée aux croûtons Parmentier Aux lentilles corail Brie Fruit frais de saison	L17 	Pastèque Rougail saucisse Riz complet Yaourt aromatisé	 	Concombres à la menthe Longe de porc laquée Poêlée de courgettes Camembert Glace à la vanille	L17 L17
MARDI	Tarte fine à la mozzarella Paleron de bœuf sauce tomate Haricots-verts Saint Paulin Fruit frais de saison	 	Terrine de campagne Emincé de dinde à la Provençale Haricots-beurre Vache Picon Clafoutis aux cerises	 	Toast au pesto Rôti de veau Carottes à l'orientale Mimolette Compote de pommes	 	Carottes râpées au citron Poisson du jour au gingembre Blé pilaf Tome affinée Fruit frais de saison	L17 L17
MERCREDI	Taboulé au maïs Poulet entier rôti Petits-pois à la Française Assortiment de fromages Fromage blanc aux pêches	 L17	Melon Croque-Monsieur Salade verte Assortiment de fromages Crêpes à la confiture	 L17 	Rémoulade de courgette Pâtes Penne Sauce bolognaise Assortiment de fromages Fruit frais de saison	 L17 	Tomates basilic Filet de dinde au curry Légumes rôtis Assortiment de fromages Pâtisserie du chef	 L17
JEUDI	Repas végétarien Pastèque Quiche féta-épinards Salade Petit-suisse Pâtisserie du chef	 L17 	Tomates en salade Filet de colin au lait de coco Purée de courgettes Yaourt au lait entier	 L17 L17	Le Canada Salade Caribou (iceberg ,maïs ,pommes, oignons frits , vinaigrette miel) Tartine du trappeur Frites Glace	 	Repas végétarien Salade aux pommes Cari de pois-chiche Boulgour Edam Crème au caramel	L17
VENDREDI	Concombres à l'aneth Poisson du jour sauce crémeuse Pommes persillées Emmental Fruit frais de saison	 L17 	Carottes râpées Tajine de bœuf Semoule Petit réortais Fruit frais de saison	L17 L17 	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza aux légumes Salade mêlée Suisse aux fruits Salade de fruits frais	 L17 	Pastèque Poulet sauce BBQ Frites Yaourt au lait entier	 L17

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Délices de Saintonge
 L17



Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE FRAIS

IGP

AOP

MSC

