



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc) 	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) 	Filet de colin poêlé au beurre 
Coquillettes		Pommes de terre aux épices 		Gratin de courgettes 
Mimolette	Camembert	Emmental 	Yaourt au sucre de canne	Carré frais
Compote pommes fraises	Fruit de saison 	Mousse à la framboise 	Croissillon aux pommes	Liégeois café
S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager	S/V : parmentier de poisson	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Bon lundi de Pentecôte! </p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Rôti de dinde et ketchup</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Mixed grill *</p> <p>Taboulé  </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané</p>	<p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Mousse au chocolat</p> 

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 	Rosbeef "froid" 	Melon charentais 	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis		Salade de pâtes au pesto 	Raviolis ricotta épinards (pc)	Ratatouille et pommes de terre 
Yaourt à la vanille 	Tomme des Pyrénées	Emmental 		Fromage blanc sucré 
Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)			Melon	
Escalope de poulet pané	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Merguez	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Haché de cabillaud sauce au citron
Courgette à la crème		Duo de carottes		Purée
	Vache Picon	Maroilles		Buchette
Plumetis chocolat	Mousse au citron	Tarte au flan	Glace	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager		



Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Œufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Palet breton </p>	<p>Haché de bœuf à la tomate </p> <p>Penne</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Far breton aux pommes </p>	<p>Paëlla (pc) </p> <p>Fromage ovale</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon * Salade surprise Chips</p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <div data-bbox="1742 794 2112 981" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  <p>L'après midi est finie</p> </div> <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)</p>

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- Salade comtoise:** chou blanc, jambon de dinde, emmental
- Sauce suprême:** sauce blanche
- Salade surprise:** pâtes, tomates, maïs

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc