






	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 03 au 07 Juin	Salade marco Polo Sauté de veau basquaise Haricots verts Saint Nectaire Pomme	Pâté de campagne Boulettes d'agneau Boullgour Tartare Banane	Tomates-mais Steack du fromager Carottes vichy Petits-suisseaux aux fruits	Betteraves vinaigrette Filet de dinde Purée de pommes de terre Vache qui rit Orange	Salade de riz au thon Marmite du pêcheur Epinards Fromage blanc coulis de fraises Palets bretons
Goûters	Compote / gâteau	Yaourt / fruit	Baquette / pâte à tartiner	Tarte fine aux pommes / lait	Yaourt / fruit
Semaine du 10 au 14 Juin	 Bon lundi de Pentecôte	Carottes rapées-dès de gruyère Aiguillettes de volaille à la crème Semoule Compote de pêches	Radis - fromage blanc Omelette Haricots beurre Emmental Fraises	Saucisson sec Cabillaud citronné Flan de légumes Entremets chocolat	 Pizza au bœuf Salade verte Ortolan Banane
Goûters		Yaourt / fruit	Compote / gâteau	Baquette / confiture	Cake marbré / fruit
Semaine du 17 au 21 Juin	Concombres à la crème Jambon blanc grillé Coquillettes Cantafrais Oreillon de pêches	Salade club Cari de dinde au lait de coco Duo de courgettes Crème chocolat "les 2 vaches"	Terrine aux trois légumes Gibelette de porc à la diable Petits-pois Camembert Kiwi	Chou-rouge vinaigrette Colin sauce hollandaise Riz deux couleurs Nectarine	 Melon Poulet crunchy Frites Glace
Goûters	Quatre-quarts / yaourt	Compote / gâteau	Baquette / fromage	Gâteau au yaourt / fruit	Yaourt / fruit
Semaine du 24 au 28 Juin	Taboulé Acras de morue Salade verte St Paulin Orange	Céleri rémoulade Rosbeef froid Purée d'haricots verts Yaourt nature au lait entier Abricot	Sardine Nuggets de blé Ratatouille Yaourt aux fruits	Tomates vinaigrette Risotto aux champignons Comté Fraises	Segments de pampleousse Roti de porc Lentilles Crème renversée Beignet à la framboise
Goûters	Compote / gâteau	Yaourt / fruit	Pain au lait / compote	Moelleux au citron / fruit	Baquette / fromage



Produit BIO
Produit local
Viande Française
Fait maison
Repas à thème

INFORMATIONS :

- * Le restaurant municipal se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.
- * Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
- * Menus validés par une diététicienne.



Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du gestionnaire.

T. BOISTARD