

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09	Pentecôte	Laitue et dés d'emmental Boulettes d'agneau au curry Semoule Crème dessert vanille	Maïs-thon Bœuf basquaise Courgettes sautées Bleu à la coupe Fruit de saison	Tomates vinaigrette Poulet au citron façon tajine Frites Yaourt nature Pêche au sirop	Salade de pâtes conchiglie au parmesan Dos colin à la tomate Papeton d'aubergines Gouda Cerises
Du 12 au 16	Melon Paupiette de veau à la napolitaine Gnocchis Vache picon Flan au chocolat	Sauté de dinde au thym Chou romanesco Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Mélange carnaval (carottes, chou blanc, poivrons vert, radis, maïs) Jambon blanc Pâtes Bûche de chèvre à la coupe Compote	Cervelas (sans porc : pâté de volaille) Bœuf aux oignons Poêlée de légumes du soleil (courgettes, carottes, pois chiches, olives vertes, raisins secs) Cotentin Fruit de saison	Fête de la musique Harmonie de crudités (batavia, carottes, maïs) A cappella de la mer (colin et moules dans un bouillon à la tomate) et sa chorale de pommes noisette Saint paulin Partition sucrée (moelleux abricots et amandes)
Du 19 au 23	Pizza au fromage Escalope de dinde aux olives Haricots verts Fromage Fruit de saison	 Fraich attitude Anchoïade Tomate farcie Riz safrané Yaourt à la grecque Confiture de framboise	Taboulé Dos de colin sauce bonne femme Purée de fenouils Petit suisse sucré Fruit de saison	Artichautade sur toast Rôti de porc (sans porc : rôti de dinde) Gratin de pâtes Camembert à la coupe Mousse au citron	Salade niçoise Steak haché aux herbes Piperade de légumes Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
Du 26 au 30	Macédoine mayonnaise Raviolis à la provençale Cantafrais Fruit de saison	Salade de pommes de terre cucumis Merguez Carottes au cumin Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade verte et dés de gouda Tranche de bœuf braisé Blé Mousse au chocolat	Tarte à la tomate Aiguillette de poulet pané crusty Gratin de courgettes Château Peyssac à la coupe Fruit de saison	Melon jaune Brandade de morue Tome blanche Compote
Du 03 au 07 Juillet	Concombres et dés de fête Galopin de veau Ratatouille Fondant au chocolat	Jus d'orange Paëlla de poisson Chantailou Fromage blanc sucré	Salade de pâtes trois couleurs Poulet rôti Epinards à la crème Rouy à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées à la ciboulette Sauté de porc à l'aigre douce (sans porc : sauté de dinde à l'aigre douce) Semoule Fromage Laitage	Repas froid Tomates cerises Sandwich pain bagna Chips Madeleine Pompon Yaourt à boire

Information allergènes.: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Juin, Les fruits et légumes de saison sont

Les cerises

Le concombre

Nous fêterons ...

La musique

et

Les fruits et les Légumes frais