

SEMAINE DU

10 au 14 Juin 2019

lundi	mardi	mercredi	Jeudi	vendredi
	Taboulé	<b>Mercredi Brunch</b>	Samoussas	Tomates à l'huile d'olive
<b>PENTECOTE</b>	<b>Cordon bleu</b>	Concombres vinaigrette, œufs brouillés, haricots blancs à la tomate, nuggets de poisson, plateau de fromage, corbeille de fruits, pain beurre confiture, pancakes, jus d'orange et chocolat chaud	<b>Rougail malgache (tomate et mangue)</b>	<b>Dos de colin</b>
	<b>Petits pois</b>		<b>Riz vary</b>	<b>Macaronis</b>
	Gouda		Laitage	Carré frais
	Donut's		Koba (Gâteau banane, cacahuete et miel)	Ananas frais
Goûter	Pain, fromage et glace	Pain perdu aux pepites de chocolat et sirop	Pain, viennoise baton de chocolat et fruit	Biscuit, compote et jus de pomme

SEMAINE DU

17 au 21 juin 2019

lundi	Mardi	mercredi	Jeudi	vendredi
Tomate macédoine	Salade estival (cruautés)	Radis beurre sel	Concombre	Salade de pommes de terre au thon
<b>Steak haché</b>	<b>Nuggets de poisson</b>	<b>Cannelonis gratinés</b>	<b>Filet de dinde en croûte d'herbes</b>	<b>Quiche lorraine</b>
<b>Frites</b>	<b>légumes croquants</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Haricots verts et fondue de</b>	<b>Salade verte</b>
Emmental	Brie	Yaourt	Fromage ail et fines herbes	Laitage
Fruit frais*	Panna cotta coulis de fruits	Tartelette au chocolat	Glace	Fruit frais
Goûter	Pain au lait et fruit	Croissant et jus d'ananas	Baguette, pâtes à tartiner et limonade	Pain viennois, confiture et lait

SEMAINE DU

24 au 28 juin 2019

lundi	mardi	Mercredi pique nique	Jeudi	vendredi
Tomates, fromage à l'huile d'olive	Crêpe au fromage	tomates cerise	Mortadelle	<small>Vendredi : sur l'autoroute des vacances</small> Duo melon pastèque
<b>Emincé d'agneau aux pruneaux</b>	<b>Sauté de bœuf</b>	<b>sandwich jambon de dinde emmental chips</b>	<b>Cuisse de poulet romarin et citron</b>	<b>Sandwich thon crudités</b>
<b>Gratin de nouilles</b>	<b>Carottes cuites au cumin</b>		<b>Ratatouille et pommes</b>	<b>Chips</b>
Gouda	Laitage	Yaourt à boire	Yaourt aromatisé	Yaourt à boire
Salade de fruits frais	Tarte aux fruits (pêche)	Fruit	Fruit frais*	Abricot
Goûter	Glace et biscuit	Pain au chocolat et lait fraise	Biscuit au chocolat et compote	Quatre quarts et banane

Lundi: menu de Kleison: cap vert



SEMAINE DU

1 au 5 Juillet 2019

	Mardi	mercredi	Jeudi	vendredi
Salade caboverde (salade, oignon, thon, olive, tomate)	Œuf mayonnaise	Mesclun de salade	Saucisson à l'ail	Concombre
<b>Cachupa: lardons, maïs, carottes poivrons, petits pois, tomate, chorizo</b>	<b>Lieu à la tomate</b>	<b>Hamburger "maison"</b>	<b>Poulet au citron</b>	<b>Spaghettis bolognaise</b>
Yaourt	<b>Riz</b>	<b>Frites</b>	<b>Jeunes carottes</b>	<b>Salade verte</b>
Mousse mangue et langue de chat	Chèvre	Bûchette	Fromage blanc	Tome noire
	Soupe de fraise et madeine	Glace	Fondant au chocolat maison	Fruit frais
Goûter	Pain, miel beurre et sirop	Gaufre et sirop	Yaourt à boire et biscuit	Viennoise aux pépites de chocolat et fruits

SEMAINE DU

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Goûter				

PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PRODUITS LOCAUX

Le Pain : Fournil Diamanda 2 rue du Plateau La Frette sur seine

Produit Bio ou Local



BON APPETIT !

