

Monday, June 4, 2018	Tuesday, June 5, 2018	Thursday, June 7, 2018	Friday, June 8, 2018
<p> Salade de pâtes aux dés de dinde et basilic Emincé de poulet rôti jus aux herbes de Provence Haricots verts ail et persil Fromage blanc nature Fruit de saison*</p>	<p>PRODUIT LOCAL</p> <p>Radis - Beurre Rôti de porc Francilin sauce charcutière S/P: Omelette aux fines herbes Pommes rissolées Rond des Ducs Compote Bi-fruit</p> 	<p> MENU PLAISIR</p> <p>Œuf dur mayonnaise maison Tarte fraîche au fromage Cœur de scarole Ail et fines herbes Chocolat liégeois</p>	<p> Carottes râpées maison Rabats d'encornet panés sauce choron Purée de pomme de terre maison Brique de vache Tomme grise Gâteau sec</p>
<p>MENU PLAISIR</p> <p>Melon* Steak haché maître d'hôtel Tortis à la tomate Pointe de Brie Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de tomates Aiguillettes de poulet financière Lentilles au jus Fromage frais fruité Pâtisserie sèche</p>	<p>Feuilleté au fromage Brun de veau au jus Petits pois Hollandette Entremet vanille</p> 	<p> Salade Sombro Colin gratiné au fromage Duo de carottes jaunes et oranges Coq de Bruyère Chanteneige Fruit de saison*</p>
<p>Salade de betteraves Keftas de volaille à la canelle Couscous parfumé aux épices du monde Coulommiers Moelleux au citron</p> 	<p> Salade de pâtes à l'italienne (pâtes, curry, concombre, tomate) Palets fromager à l'emmental Pommes à l'anglaise Yaourt nature Fruit de saison*</p>	<p> Taboulé de courgettes Sauté de veau aux olives Brocolis sauce Mornay Emmental Compote Bi-fruit</p>	<p>MENU ESPAGNOL</p> <p>Pastèque* Moules à la catalane Riz à l'espagnol (tomate, poivron, oignon, petits pois) Petit Cabray Gâteau aux amandes</p>
<p> Salade de maïs au thon Paupiette de veau moutarde et estragon Beignet de chou-fleur Rond des Ducs Chantailou Liégeois vanille</p>	<p>Pizza Steak haché sauce bourgeoise Haricots verts ail et persil Fromage blanc nature Fruit de saison*</p>	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Melon* Rôti de porc jus au thym S/P: Rôti de dinde jus au thym Riz pilaf Joli pré double crème Gâteau d'anniversaire</p> 	<p>Quiche Lorraine S/P: Pizza Poisson pané - Citron Pennes au beurre Brique de vache Boursin tartine Crème onctueuse au chocolat</p>
<p>Tarte au fromage Escalope vallée d'Auge Semoule Pointe de Brie Chanteneige Fruit de saison*</p>	<p>Salade de betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise Sauté de porc façon blanquette S/P: Sauté de poulet façon blanquette Pommes Lyonnaise Fromage frais fruité Brownies</p> 	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade de pâtes mayonnaise et ciboulette Pizza Texane Salade iceberg Yaourt brassé Gaufre sucrée - Chantilly</p>	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade mélangée Lasagne poisson aux épinards Vache qui rit Liégeois vanille</p>

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement