



Produit local



Produit bio



Produit labellisé

HVE: Haute Valeur Environnementale

MSC: pêche durable

AOP: Appellation d'Origine Protégée



	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Semaine 24	Tomates mozzarella Calamars à la romaine Riz aux petits légumes Fromage blanc aux fruits	Melon jaune Tortillas Salade verte Fournol et son pain spécial Yaourt	Pizza Poulet rôti Farfalle/ blettes à la provençale Emmental Fruit de saison HVE	Concombres vinaigrette Rôti de porc (rôti de dinde) sauce barbecue Potatoes/ haricots verts Samos Clafoutis	Salade de riz Tajine et ses légumes Boulgour Bûchette de chèvre Fruit de saison
	Compote et palmito	Fruit de saison et moelleux citron	Petit suisse fruité et petit beurre	Yaourt nature sucré et fruit de saison	Crème chocolat et madeleine

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Semaine 25	Pastèque Quiche au fromage Salade verte Petit suisse Compote	Salade de perles Boulettes de boeuf à la napolitaine Aubergines grillées/ semoule Saint nectaire AOP Mousse au chocolat	Betteraves rouges sauce ravigote Côte de porc (filet de dinde) charcutière Pommes vapeur/ brocolis Fruit exotique	Carottes râpées vinaigrette Sauté de boeuf aux olives Haricots beurre à l'ail/ pâtes Tomme blanche Flan à la vanille	Pâté de campagne (terrines de légumes) Filet de lieu MSC sauce citron Coeurs de blé/ brunoise de légumes Maroilles et son pain spécial Fruit de saison
	Croissant et yaourt aromatisé	Fruit de saison et brioche	Liégeois et biscuit sec	Gaufre et fruit de saison	Lait fraise et galette saint michel

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01
Semaine 26	Tomates vinaigrette Saumonette aux câpres Riz/ fondue de poireaux Camembert Salade de fruits	Haut de cuisse de poulet Boulgour/ ratatouille Duo de fromages et son pain spécial Crème dessert	Taboulé Tortellinis ricotta/ épinards Mimolette Fruit de saison	Radis beurre Sauté de porc (sauté de volaille) à l'indienne Carottes/ pommes de terre Cantal Brownie chocolat	Concombres bulgare Paleron braisé Purée de P.de terre/ julienne de légumes Tomme de brebis Fruit de saison HVE
	Petit suisse sucré et petit écolier	Fruit de saison et roulé fraise	Yaourt aromatisé et quatre quart	Pain et kiri	Semoule au lait et compote


	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Semaine 27	Saucisson à l'ail (betteraves vinaigrette) Riz façon risotto poulet parmesan Haricots verts Edam Fruit de saison	Macédoine Bruschetta chèvre tomate basilic Salade verte Petit suisse Glace	Melon Normandin de veau Frites Tomme noire Fromage blanc	Menu du chef	
	Petit suisse fruité et brioche	Fruit de saison et pain au lait	Fruit de saison et madeleine		

Menus du mois de Juin avec suggestions de menus du soir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
13 au 17 Juin	Tomates mozzarella Calamars à la romaine Riz aux petits légumes Fromage blanc aux fruits	Melon jaune Tortillas Salade verte Fournol et son pain spécial Yaourt	Pizza Poulet rôti Farfalle/ blettes à la provençale Emmental Fruit de saison HVE	Concombres vinaigrette Rôti de porc (rôti de dinde) sauce barbecue Potatoes/ haricots verts Samos Clafoutis	Salade de riz Tajine et ses légumes Boullgour Bûchette de chèvre Fruit de saison
Menu du soir	Tous en cuisine Fajitas au poulet Salade verte Compote	Jambon Salade de pâtes Fruit de saison	Accras de morue Taboulé maison Crème chocolat	Tomate farcie Riz Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Quiche brocolis/ chèvre Petit suisses sucrés

20 au 24 Juin	Pastèque Quiche au fromage Salade verte Petit suisse Compote	Salade de perles Boulettes de boeuf à la napolitaine Aubergines grillées/ semoule Saint nectaire AOP Mousse au chocolat	Betteraves rouges sauce ravigote Côte de porc (filet de dinde) charcutière Pommes vapeur/ brocolis Fruit exotique	Carottes râpées vinaigrette Sauté de boeuf aux olives Haricots beurre à l'ail/ pâtes Tomme blanche Flan à la vanille	Pâté de campagne (terrine de légumes) Filet de lieu MSC sauce citron Coeurs de blé/ brunoise de légumes Maroilles et son pain spécial Fruit de saison
Menu du soir	Steak haché Pommes sautées/ haricots verts Petits suisses sucrés	Dahl de lentilles au poulet Riz Fruit de saison	Poisson pané pâtes/ courgettes à la tomate Fromage blanc au miel	Omelette aux herbes Petit pois carottes Fruit de saison	Tous en cuisine: Croque monsieur Salade verte Yaourt fruité

27 Juin au 1er Juillet	Tomates vinaigrette Saumonette aux câpres Riz/ fondue de poireaux Camembert Salade de fruits	Haut de cuisse de poulet Boullgour/ ratatouille Duo de fromages et son pain spécial Crème dessert	Taboulé Tortellinis ricotta/ épinards Mimolette Fruit de saison	Radis beurre Sauté de porc (sauté de volaille) à l'indienne Carottes/ pommes de terre Cantal Brownie chocolat	Concombres bulgare Paleron braisé Purée de P.de terre/ julienne de légumes Tomme de brebis Fruit de saison HVE
Menu du soir	Brouillade aux oignons Poêlée de brocolis Fromage blanc fruité	Tous en cuisine: Pizza du p'tit chef Carottes râpées vinaigrette Fruit de saison	Merguez/ chipo Taboulé Yaourt sucré	Risotto au thon Salade verte Fruit de saison	Gratin de pâtes à la volaille et aux champignons Nappé caramel

4 au 8 Juillet	Saucisson à l'ail (betteraves vinaigrette) Riz façon risotto poulet parmesan Haricots verts Edam Fruit de saison	Macédoine Bruschetta chèvre tomate basilic Salade verte Petit suisse Glace	Melon Normandin de veau Frites Tomme noire Fromage blanc	Menu du chef	
Menu du soir	Brandade de morue Salade verte Fromage blanc confiture	Jambon pâtes/ ratatouille Fruit de saison	Rôti de dinde froid Salade piémontaise Tous en cuisine: Brochettes de fruits	Menu du p'tit chef	