










Semaine du 1 juin


au

5 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)</b>	<b>Radis</b>		 <b>Bettraves BIO et maïs vinaigrette</b>	<b>Salade verte</b>
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Moules à la crème</b>	<b>Nuggets de poulet BIO</b>		<b>Haché de veau</b>	 <b>Garniture fajitas aux haricots rouges (sans viande)</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Frites</b>	 <b>Coquillettes</b>		<b>Carottes</b>	<b>Tortilla de blé (galette pour fajitas)</b>
LAITAGE					
DESSERT	<b>Fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b>		 <b>Crème dessert vanille de la ferme du Vieux Puits</b>	<b>Fruit BIO</b>

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef










 Les produits locaux


\* Plat contenant du porc


Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Pâté de foie local*</b> (à couper par vos soins)	 <b>Crudités BIO vinaigrette</b>		<b>Terrine de saumon</b> (à couper par vos soins)	
PLAT PROTIDIQUE		<b>Feuilleté au chèvre</b>		 <b>Rôti de porc local *</b>	 <b>Cœur de colin à la crème de ciboulette</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Trio de légumes</b> (pommes vapeur, carotte, courgettes)	 <b>Torti</b>		 <b>Lentilles cuisinées</b>	<b>Riz</b>
LAITAGE	<b>Yaourt sucré BIO</b>				 <b>Pont L'Evêque AOP</b>
DESSERT	<b>Madeleine</b>	 <b>Compote pomme EGALIM en poche</b>		<b>Fruit</b> (fraises sous réserve)	<b>Fruit BIO</b>

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

\*Plat contenant du porc

**Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !**










Semaine du 15 juin au 19 juin , le Chef vous propose





PETITS GOURMETS :  
LE CHOIX DES ENFANTS  
DE CLERES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Pastèque (à couper par vos soins)</b>				
PLAT PROTIDIQUE	<b>Poisson pané</b>	 <b>Macaroni à la volaille et sauce tomate (plat complet)</b> 		<b>Colombo de porc à l'ananas*</b> 	<b>Feuilleté au saumon</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Pommes rissolées</b>			<b>Macaroni</b> 	<b>Blé 70 % ratatouille 30%</b> 
LAITAGE		<b>Emmental à la coupe</b>		<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Camembert</b>
DESSERT	<b>Coupelle pomme fraise BIO</b>	<b>Crème dessert au chocolat BIO</b>		 <b>Gâteau du chef rhubarbe et fruits rouges</b>	<b>Fruit BIO</b>

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

\* Plat contenant du porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



Semaine du

22 juin

au

26 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon (à couper par vos soins)	Tomate et salade (en vrac à préparer pour garnir le pain, ou en salade)	Salade de tomate et concombre en dés	Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	Flan de brocolis au fromage	Viande de dinde pour kebab	Brandade de poisson (plat complet)	Rôti de porc froid, local*
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre à la tomate	Pain pita et mayonnaise		Carottes boulangères
LAITAGE			Petit suisse aromatisé	
DESSERT	Géligé chocolat	Yaourt sucré	Fruit BIO	Donut



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

\* Plat contenant du porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !









Semaine du


29 juin


au


3 juillet , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				 <b>Crudités BIO vinaigrette</b>	<b>Melon (à couper par vos soins)</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Raviolis (plat complet, livré en boîte)</b>	 <b>Pasta mozza aux pois chiches et tomate (plat complet végétal)</b> 		<b>Cheeseburger</b>	<b>Jambon blanc*</b>
ACCOMPAGNEMENT				<b>Frites</b>	<b>Chips</b>
LAITAGE	<b>Camembert</b>	<b>Gouda BIO portion</b>			
DESSERT	<b>Purée de pommes BIO</b>	<b>Mousse au chocolat</b>		<b>Mini brownie</b>	 <b>Gâteau au yaourt du chef</b>

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

\* Plat contenant du porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**