

Du Lundi 17 au Dimanche 23 juin 2024 :			Semaine 25	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone Salade Rosolje Paupiette de dinde sauce paprika Carottes BIO braisées Chèvre Fruit de saison BIO	17-juin	Potage du Chef brocoli et mascarpone Salade Rosolje Filet de colin MSC sauce Duglère Haricots plats Chèvre Fruit de saison BIO		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de légumes vermicelles Concombres à la crème Jambon blanc Salade piémontaise Gouda BIO Entremet du Chef au chocolat	18-juin	Bouillon de légumes vermicelles Concombres à la crème Sauté de dinde sauce pruneaux Trio de légumes du potager Gouda BIO Entremet du Chef au chocolat		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux légumes Terrine de poisson Paleron de bœuf sauce bordelaise Riz de Camarque IGP au paprika Saint-paulin Fruit de saison BIO	19-juin	Potage du Chef aux légumes Terrine de poisson <b>Echine demi-sel</b> Lentilles HVE aux oignons Saint-paulin Fruit de saison BIO		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson Lentilles HVE vinaigrette <b>Estouffade de porc à l'orange</b> Poêlée de légumes BIO Yaourt fermier vanille Paris Brest	20-juin	Soupe au cresson Lentilles HVE vinaigrette Paleron braisé sauce ravigote Riz pilaf Yaourt fermier vanille Paris Brest		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté d'asperges Pastèque Filet de lieu MSC sauce aneth Blé HVE Cantal AOP Compote de pommes abricots BIO	21-juin	Velouté d'asperges Pastèque Cuisse de poulet sauce basquaise Purée BIO Cantal AOP Compote de pommes abricots BIO		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise Salade Criolla Aiguillettes de poulet sauce provençale Courgettes à l'ail Yaourt sucré BIO Fruit de saison BIO	22-juin	Soupe chinoise Salade Criolla Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes IGP Yaourt sucré BIO Fruit de saison BIO		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron Museau vinaigrette Cervelas Obernois Pommes vapeur persillées Maroilles AOP Beignet framboise	23-juin	Potage du Chef au potiron Museau vinaigrette Emincé de volaille sauce au poivre Bouquetière de légumes BIO à l'ail Maroilles AOP Beignet framboise		

**A rendre pour le vendredi 07 JUIN**

<b>Du Lundi 17 au Dimanche 23 juin 2024 :</b>			<b>Semaine 25</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef brocoli et mascarpone Salade Rosolje Paupiette de dinde Carottes BIO braisées Fromage blanc au caramel Fruit de saison BIO	17-juin	Potage du Chef brocoli et mascarpone Salade Rosolje Filet de colin MSC Haricots plats Fromage blanc au caramel Fruit de saison BIO		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de légumes vermicelles Concombres à la crème Jambon blanc Salade piémontaise Yaourt aux fruits Entremet du Chef au chocolat	18-juin	Bouillon de légumes vermicelles Concombres à la crème Sauté de dinde Trio de légumes du potager Yaourt aux fruits Entremet du Chef au chocolat		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux légumes Terrine de poisson Paleron de bœuf Riz de Camarque IGP au paprika Petit-suisse nature Fruit de saison BIO	19-juin	Potage du Chef aux légumes Terrine de poisson Cuisse de poulet rôti Lentilles HVE aux oignons Petit-suisse nature Fruit de saison BIO		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson Lentilles HVE vinaigrette Estouffade de porc Poêlée de légumes BIO Yaourt fermier vanille Paris Brest	20-juin	Soupe au cresson Lentilles HVE vinaigrette Paleron braisé Riz pilaf Yaourt fermier vanille Paris Brest		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté d'asperges Pastèque Filet de lieu MSC Blé HVE Fromage blanc sucré Compote de pommes abricots BIO	21-juin	Velouté d'asperges Pastèque Cuisse de poulet Purée BIO Fromage blanc sucré Compote de pommes abricots BIO		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise Salade Criolla Aiguillettes de poulet Courgettes Yaourt sucré BIO Fruit de saison BIO	22-juin	Soupe chinoise Salade Criolla Lanque de bœuf Coquillettes IGP Yaourt sucré BIO Fruit de saison BIO		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron Salade Sofia Tortilla Salade verte Petit-suisse nature Beignet framboise	23-juin	Potage du Chef au potiron Salade Sofia Emincé de volaille Bouquetière de légumes BIO à l'ail Petit-suisse nature Beignet framboise		

*A rendre pour le vendredi 07 JUIN*

<b>Du Lundi 17 au Dimanche 23 juin 2024 :</b>			<b>Semaine 25</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef brocoli et mascarpone	17-juin	Potage du Chef brocoli et mascarpone		
Salade Rosolje		Salade Rosolje		
Paupiette de dinde sauce paprika		Filet de colin MSC sauce Duglère		
Carottes BIO braisées		Haricots plats		
Chèvre		Chèvre		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de légumes vermicelles	18-juin	Bouillon de légumes vermicelles		
Concombres à la crème		Concombres à la crème		
Jambon blanc		Sauté de dinde sauce pruneaux		
Salade piémontaise		Trio de légumes du potager		
Gouda BIO		Gouda BIO		
Compote de pomme BIO		Compote de pomme BIO		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux légumes	19-juin	Potage du Chef aux légumes		
Terrine de poisson		Terrine de poisson		
Paleron de bœuf sauce bordelaise		<b>Echine demi-sel</b>		
Riz de Camarque IGP au paprika		Lentilles HVE aux oignons		
Saint-paulin		Saint-paulin		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson	20-juin	Soupe au cresson		
Lentilles HVE vinaigrette		Lentilles HVE vinaigrette		
<b>Estouffade de porc à l'orange</b>		Paleron braisé sauce ravigote		
Poêlée de légumes BIO		Riz pilaf		
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature		
Cake citron		Cake citron		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté d'asperges	21-juin	Velouté d'asperges		
Pastèque		Pastèque		
Filet de lieu MSC sauce aneth		Cuisse de poulet sauce basquaise		
Blé HVE		Purée BIO		
Cantal AOP		Cantal AOP		
Compote de pommes bananes		Compote de pommes bananes		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise	22-juin	Soupe chinoise		
Salade Criolla		Salade Criolla		
Aiguillettes de poulet sauce provençale		Lanque de bœuf sauce piquante		
Courgettes à l'ail		Coquillettes IGP		
Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron	23-juin	Potage du Chef au potiron		
Museau vinaigrette		Museau vinaigrette		
Cervelas Obernois		Emincé de volaille sauce au poivre		
Pommes vapeur persillées		Bouquetière de légumes BIO à l'ail		
Maroilles AOP		Maroilles AOP		
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		

*A rendre pour le vendredi 07 JUIN*

Du Lundi 17 au Dimanche 23 juin 2024 :	Semaine 25
<b>LUNDI</b>	
Potage du Chef brocoli et mascarpone	17-juin
Salade Rosolje Boulettes de soja sauce paprika Carottes BIO braisées Chèvre Fruit de saison BIO	
<b>MARDI</b>	
Bouillon de légumes vermicelles	18-juin
Concombres à la crème Falafels sauce pruneaux Trio de légumes du potager Gouda BIO Entremet du Chef au chocolat	
<b>MERCREDI</b>	
Potage du Chef aux légumes	19-juin
Chou-fleur vinaigrette Galette de soja sauce bordelaise Riz de Camargue IGP au paprika Saint-paulin Fruit de saison BIO	
<b>JEUDI</b>	
Soupe au cresson	20-juin
Lentilles HVE vinaigrette Tarte aux trois fromages Poêlée de légumes BIO Yaourt fermier vanille Paris Brest	
<b> VENDREDI</b>	
Velouté d'asperges	21-juin
Pastèque Boulettes de soja sauce basquaise Blé HVE Cantal AOP Compote de pommes abricots BIO	
<b>SAMEDI</b>	
Soupe chinoise	22-juin
Salade Criolla Œufs durs (local) sauce béchamel Courgettes à l'ail Yaourt sucré BIO Fruit de saison BIO	
<b>DIMANCHE</b>	
Potage du Chef au potiron	23-juin
Salade Sofia Tortilla Pommes vapeur persillées Maroilles AOP Beignet framboise	

*A rendre pour le vendredi 07 JUIN*