

SEMAINE DU 10 AU 16 JUIN 2024

	MENU A	MENU B	MENU REGIME
LUNDI 10 JUIN 2024	VELOUTÉ DE BUTTERNUT TARTE MEDITERRANEENE TORTIS BOLOGNAISE EMMENTAL - BEURRE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE BUTTERNUT SALAMI ET CORNICHONS LARD FUMÉ FROID POMMES SAUTÉES EMMENTAL - BEURRE MOUSSE AU CITRON	VELOUTÉ DE BUTTERNUT CRUDITES TORTIS BOLOGNAISE PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE FRUIT DE SAISON
MARDI 11 JUIN 2024	POTAGE AUX OIGNONS SALADE DE RIZ NICOISE ÉMINCÉ DE POULET À LA PROVENÇALE POMMES DAUPHINES HARICOTS VERTS CANTAFRAIS - BEURRE COMPOTE DE POMMES	POTAGE AUX OIGNONS FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE RIZ BRUNOISE DE LÉGUMES CANTAFRAIS - BEURRE PÂTISSERIE DU CHEF	POTAGE AUX OIGNONS SALADE DE RIZ NICOISE ÉMINCÉ DE POULET À LA PROVENÇALE POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS GOUDA SANS SEL - BEURRE COMPOTE SANS SUCRE
MERCREDI 12 JUIN 2024	POTAGE POIREAUX MACÉDOINE DE LÉGUMES DAUBE DE BŒUF AUX POIVRONS SEMOULE AUX AROMATES CAMEMBERT - BEURRE RIZ AU LAIT	POTAGE POIREAUX MUSEAU VINAIGRETTE CUISSE DE POULET AU JUS POMMES SARLADAISES CAMEMBERT - BEURRE FLAN AU CHOCOLAT	POTAGE POIREAUX MACÉDOINE DE LÉGUMES DAUBE DE BŒUF AUX POIVRONS SEMOULE AUX AROMATES EDAM SANS SEL - BEURRE SALADE DE FRUITS SANS SUCRE
JEUDI 13 JUIN 2024	CRÈME DE LÉGUMES SALADE COLESLAW PAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS MACARONIS VACHE QUI RIT - BEURRE FRUIT DE SAISON	CRÈME DE LÉGUMES TARTE AU FROMAGE RÔTI DE BŒUF FROID SAUCE BÉARNAISE SALADE PIÉMONTAISE VACHE QUI RIT - BEURRE PÂTISSERIE DU CHEF	CRÈME DE LÉGUMES SALADE COLESLAW PAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS MACARONIS PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE FRUIT DE SAISON
VENDREDI 14 JUIN 2024	POTAGE CAROTTE BLANCS DE POIREAUX PANÉ DE POISSON BLANC RIZ ET POIREAUX A LA CREME MIMOLETTE - BEURRE VELOUTÉ AUX FRUITS MIXÉS	POTAGE CAROTTE PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS CHOU FARCI (BOEUF) SAUCE TOMATE POMMES SAUTÉES MIMOLETTE - BEURRE COMPOTE DE POIRES	POTAGE CAROTTE BLANCS DE POIREAUX TRANCHE DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC RIZ ET POIREAUX A LA CREME SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE VELOUTE NATURE
SAMEDI 15 JUIN 2024	VELOUTÉ D'ASPERGES QUICHE LORRAINE CHIPOLATA SAUCE MOUTARDE PURÉE SAINT PAULIN - BEURRE FROMAGE BLANC SUCRÉ	VELOUTÉ D'ASPERGES TABOULÉ À LA MENTHE FILET DE POULET À LA CRÈME POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS SAINT PAULIN - BEURRE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ D'ASPERGES TABOULÉ À LA MENTHE FILET DE POULET À LA CRÈME POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS EDAM SANS SEL - BEURRE FROMAGE BLANC NATURE
DIMANCHE 16 JUIN 2024	POTAGE CRESSON TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES MONTCENDRE - BEURRE TARTE NOIX DE COCO	POTAGE CRESSON FEUILLETE AUX LÉGUMES POTJEVLEESCH POMMES RÔTIES MONTCENDRE - BEURRE TARTE NOIX DE COCO	POTAGE CRESSON CŒUR DE PALMIER SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE

LA PRÉSENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ÉTIQUETTE DE LA BARQUETTE
 MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS



VBF : Viande Bovine Française



VPF : Viande de Porc Française



Réalisé par le Chef