








SEMAINE DU 17 AU 23 JUIN 2024

	MENU A	MENU B	MENU REGIME
LUNDI 17 JUIN 2024	POTAGE DE POIS CASSÉS TARTE THON TOMATE BLANQUETTE DE VOLAILLE POÊLÉE CAMPAGNARDE GOUDA - BEURRE YAOURT AROMATISÉ	POTAGE DE POIS CASSÉS TOMATES VINAIGRETTE COURGETTE FARCIE (BOEUF) À L'ESTRAGON POMMES PERSILLÉES GOUDA - BEURRE SEMOULE AU LAIT	POTAGE DE POIS CASSÉS TOMATES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VOLAILLE POÊLÉE CAMPAGNARDE GOUDA SANS SEL - BEURRE SALADE DE FRUITS SANS SUCRE
MARDI 18 JUIN 2024	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHARCUTERIE ET CONDIMENT PÂTES À LA CARBONARA RONDELÉ AUX NOIX - BEURRE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE LÉGUMES CONCOMBRES À LA CRÈME RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME POMMES DE TERRE AUX HERBES RONDELÉ AUX NOIX - BEURRE FROMAGE BLANC SUCRÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES CONCOMBRES À LA CRÈME PÂTES A LA BOLOGNAISE EDAM SANS SEL - BEURRE FRUIT DE SAISON
MERCREDI 19 JUIN 2024	POTAGE TOMATES BETTERAVES ROUGES AU FROMAGE BLANC FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES EDAM - BEURRE ÉCLAIR À LA VANILLE	POTAGE TOMATES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE  PURÉE AU BEURRE EDAM - BEURRE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE TOMATES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE  PURÉE AU BEURRE SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE YAOURT NATURE
JEUDI 20 JUIN 2024	VELOUTÉ CRÉCY ŒUF DUR MAYONNAISE TRANCHE DE JAMBON  SALADE PIÉMONTAISE CANTADOU - BEURRE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	VELOUTÉ CRÉCY SALADE DE SURIMI LASAGNES À LA BOLOGNAISE CANTADOU - BEURRE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ CRÉCY ŒUF DUR PERSILLÉ TRANCHE DE JAMBON  SALADE DE POMMES DE TERRE PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE FRUIT DE SAISON
 VENDREDI 21 JUIN 2024	POTAGE PARMENTIER TARTE AU FROMAGE COLIN PANÉ RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME CAMEMBERT - BEURRE MOUSSE AU CAFÉ	POTAGE PARMENTIER SALADE DE CERVELAS PAUPIETTE DE VEAU MARENGO POMMES LYONNAISES PETITS POIS CAMEMBERT - BEURRE PÂTISSERIE DU CHEF	POTAGE PARMENTIER MACÉDOINE DE LÉGUMES FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME EDAM SANS SEL - BEURRE PETITS SUISSES
SAMEDI 22 JUIN 2024	CRÈME DE VOLAILLE BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ DE BŒUF FACON FROMAGÈRE  PÂTES VACHE QUI RIT - BEURRE FRUIT DE SAISON	CRÈME DE VOLAILLE TABOULÉ ÉMINCÉ DE POULET À LA MOUTARDE POMMES WEDGES VACHE QUI RIT - BEURRE CRÈME DESSERT CARAMEL	CRÈME DE VOLAILLE BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ DE BŒUF FACON FROMAGÈRE  PÂTES SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE FRUIT DE SAISON
DIMANCHE 23 JUIN 2024	VELOUTÉ DE POTIRON TERRINE DE POISSON CIBOULETTE SAUTÉ DE VEAU AU PAPRIKA GRATIN DAUPHINOIS AUX CHAMPIGNONS TOMME - BEURRE ENTREMETS AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE POTIRON BOUCHÉE À LA REINE  CARBONADE FLAMANDE POMMES SAUTÉES CAROTTES BRAISÉES TOMME - BEURRE ENTREMETS AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE POTIRON PAVÉ DE POISSON CRÈME CITRONNÉE SAUTÉ DE VEAU AU PAPRIKA GRATIN DAUPHINOIS AUX CHAMPIGNONS PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE

LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNE 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