

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement ».

					Balade en Bretagne				
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai	Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
CONCOMBRES PERSILLÉS <span style="color: red;">SAUCISSE SAUCE MOUTARDE</span>	MACÉDOINE MIMOSA <span style="color: blue;">FILET DE LIEU SUR LIT DE POIREAUX</span>	TOMATES À L'HUILE D'OLIVE <span style="color: red;">NORMANDIN DE VEAU SAUCE ÉCHALOTE</span>	CRÊPE AU FROMAGE <span style="color: red;">AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE AU CURRY</span>	MELON VERT <span style="color: red;">RÔTI DE PORC SAUCE SOUBISE</span>	FÉRIÉ	<span style="color: red;">BETTERAVES ROUGES EN LANIÈRES</span> <span style="color: red;">RAVIOLIS ET FROMAGE</span>	<span style="color: red;">CAROTTES AU MAÏS</span> <span style="color: red;">SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS</span>	SALADE DE PAIMPOL <span style="color: red;">FILET DE COLIN FAÇON COTRIADE</span>	MELON CHARENTAIS <span style="color: red;">JAMBON CHAUD SAUCE BRUNE</span>
FRITES	RIZ NATURE	HARICOTS VERTS (POMMES DE TERRE)	PURÉE DE CAROTTES	LÉGUMES BÉCHAMEL (POMMES DE TERRE)		(PLAT COMPLET)	GRATIN DE COURGETTES	POMMES DE TERRE AU JUS D'OIGNONS	RIZ ET CAROTTES
PÂTE DE FRUIT	EDAM	BISCUIT GAUFRETTE	RONDELÉ NATURE *	CAMEMBERT		COULOMMIERS	JUS DE FRUIT	BÛCHE DE CHÈVRE	GAUFRETTE
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE		FRUIT DE SAISON	LIÉGOIS AU CHOCOLAT	CRÊPE SUCRÉE	YAOURT FERMIER SAVEUR ABRICOT
<b>Les rencontres durables</b>									
Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai	Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
SALADE FROMAGÈRE	PASTÈQUE	SALADE MARCO POLO	ROULADE DES CHARCUTERIES VASSEUR (CALONNE RICOUART) BŒUF RÀ VIGOTE (SAINT HILAIRE COTTES) CAROTTES (ATELIERS DE LA TERNOISE) SABLÉ (BISCUITERIE BLOND À LAMBERSART) YAOURT DE LA FERME HERNU (MONCHY CAYEUX)	COLESLAW	<span style="color: green;">DUO DE CRUDITÉS</span>	SAUCISSON À L'AIL	TOMATES MIMOSA	PASTÈQUE	SALADE DE LENTILLES
<span style="color: red;">BOLOGNAISE AU BŒUF</span>	<span style="color: red;">HAUTS DE CUISSES AU JUS DE THYM</span>	TOMATE FARCIE ET SA SAUCE		<span style="color: blue;">POISSON MEUNIÈRE ET SA SAUCE</span>	<span style="color: red;">BOULETTES SAUCE TOMATE</span>	<span style="color: red;">FILET DE POULET À LA DIJONNAISE</span>	PÂTES PAPILLONS AU THON ET BASILIC	<span style="color: red;">RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE</span>	<span style="color: blue;">NUGGETS VÉGÉTAL SAUCE COCKTAIL</span>
MACARONIS ET RÂPÉ	PETITS POIS ET CAROTTES (POMMES DE TERRE)	SEMOULE		<span style="color: blue;">ÉPINARDS ET RIZ</span>	COQUILLETES ET RÂPÉ	FRICASSÉE DE PETITS POIS (POMMES DE TERRE)	(PLAT COMPLET)	PURÉE AU LAIT	<span style="color: blue;">RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE</span>
PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ	BOUDOIR	SAINT PAULIN *		PYRÉNÉES	GOUDA	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ	BISCUIT SPÉCULOOS	CARRÉ PRÉSIDENT *	BABYBEL
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON		FLAN AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL	YAOURT MIXÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai	Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE <span style="color: red;">SAUTÉ DE PORC À L'ANCIENNE</span>	TABOULÉ DE POIS CHICHES	CONCOMBRES À LA BULGARE <span style="color: blue;">POISSON À LA BORDELAISE</span>	FÉRIÉ	FÉRIÉ	<span style="color: green;">CAROTTES RÉMOULADE AIGUILLETES DE VOLAILLE AU PAPRIKA DOUX</span>	MELON <span style="color: red;">SAUTÉ DE BŒUF MÉDITERRANÉEN</span>	<span style="color: red;">BROCOLIS SAUCE RIGOLOTE</span> <span style="color: red;">VEAU PRINTANIER</span>	SALADE AUX CROÛTONS <span style="color: red;">MERGUEZ DOUCE</span>	ÉMINCÉ DE RADIS SUR MACÉDOINE <span style="color: blue;">FILET DE LIEU SAUCE FRAÎCHEUR</span>
LENTILLES ET CAROTTES	SALADE ET COMPOSANTS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES ET LÉGUMES			<span style="color: green;">RIZ ET HARICOTS VERTS</span>	FRITES	POËLÉE DE LÉGUMES (POMMES DE TERRE)	SEMOULE ET LÉGUMES DU BOUILLON	PENNES ET RÂPÉ
GOUDA	BISCUIT	CHANTAILLOU *			BISCUIT GALETTE	CHANTENEIGE	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ	EMMENTAL	POINTE DE BRIE
FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE ET CRÈME ANGLAISE	PÂTISSERIE SÈCHE			FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	FLAN À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	YAOURT FERMIER SAVEUR FRAISE
Lundi 03 Juin	Mardi 04 Juin	Mercredi 05 Juin	Jeudi 06 Juin	Vendredi 07 Juin	Lundi 01 Juillet	Mardi 02 Juillet	Mercredi 03 Juillet	Jeudi 04 Juillet	Vendredi 05 Juillet
MELON <span style="color: red;">HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET)</span>	MACÉDOINE DE LÉGUMES <span style="color: red;">OMELETTE SAUCE CIBOULETTE</span>	SALADE NIÇOISE <span style="color: blue;">GRATIN DE POISSON À LA PROVENÇALE RIZ ET SA BRUNOISE DE LÉGUMES</span>	CHOU FLEUR SAUCE AUBRE <span style="color: red;">RÔTI DE BŒUF FROID SAUCE TARTARE</span>	<span style="color: red;">CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE</span> <span style="color: red;">TAJINE DE POULET</span>	<span style="color: red;">BETTERAVES ROUGES À LA VINAIGRETTE</span> <span style="color: red;">BŒUF MIRONTON</span>	SALADE DE PÂTES TRICOLORS <span style="color: red;">OMELETTE AU GRUYÈRE</span>	TARTE AUX POIREAUX <span style="color: red;">TRANCHE DE JAMBON</span>	TOMATES MOZZARELLA CORDON BLEU	MELON JAUNE SALADE DE THON MAYONNAISE TABOULÉ DE LÉGUMES
MILANETTE	PÂTES ET RÂPÉ	TOMME BLANCHE	FRITES	SEMOULE ET CONFIT DE LÉGUMES	POMMES DORÉES AU FOUR	HARICOTS BEURRES (POMMES DE TERRE)	MOUSSELINE ROSE	PIPERADE ET RIZ	
YAOURT AROMATISÉ	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ		VACHE QUI RIT *	BISCUIT	EDAM	CAMEMBERT	PETIT LOUIS TARTINE *	PETIT SUISSE AROMATISÉ	KIRI *
	TARTE AU FLAN VANILLE	FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	COMPOTE AUX 2 FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE