






Semaine du 1 juin

au

5 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Radis			Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	 Moules à la crème	Nuggets de poulet		Langue de bœuf sauce charcutière	 Garniture fajitas aux haricots rouges (sans viande)
ACCOMPAGNEMENT	Frites	 Coquillettes		Pommes de terre rissolées	Tortilla de blé (galette pour fajitas)
LAITAGE	Emmental à la coupe				
DESSERT	Fruit	Mousse au chocolat		Petit moulé ail et fines herbes et Madeleine	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest








Semaine du 8 juin

au 12 juin

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				Pastèque	
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	Feuilleté au chèvre		 Rôti de porc local *	 Quenelles lyonnaises sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	 Trio de légumes (pommes vapeur, carotte, courgettes)	Torti		 Lentilles cuisinées	Riz Mélange de légumes oriental
LAITAGE	Gouda à la coupe				 Pont L'Evêque AOP
DESSERT	Coupelle pomme	Petit suisse aromatisé + tranche de quatre quarts		Fruit (fraises sous réserve)	Yaourt aromatisé

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim  Préparé par notre chef  Les produits locaux

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	Taboulé oriental			 Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Paté de foie
PLAT PROTIDIQUE	Jambonneau*	 Macaroni à la volaille et sauce tomate (plat complet) 		Roti de bœuf	Lentilles cuisinées aux légumes provençaux 
ACCOMPAGNEMENT	Pommes rissolées			Macaroni	
LAITAGE		Emmental à la coupe			
DESSERT	Coupelle pomme banane	Mousse au chocolat		 Gâteau du chef rhubarbe et fruits rouges	Cocktail de fruits



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du


22 juin

au


26 juin , le Chef vous propose



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE	Melon (à couper par vos soins)	Tomate et salade (en vrac à préparer pour garnir le pain, ou en salade)	Pastèque
PLAT PROTIDIQUE	 Flan de brocolis au fromage	Viande de dinde pour kebab	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	Pain pita et mayonnaise	Coquillettes
LAITAGE			Emmental à la coupe
DESSERT	Gélifié chocolat	Yaourt sucré	Fruit
			Donut

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

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					Melon (à couper par vos soins)
PLAT PROTIDIQUE	Raviolis	 Pasta mozza aux pois chiches et tomate  (plat complet végétal)		Cheeseburger	Jambon blanc*
ACCOMPAGNEMENT				Frites	Chips
LAITAGE	Camembert	Petit moulé nature			
DESSERT	Madelaine	Mousse au chocolat		Mini brownie	 Gâteau au yaourt du chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

