










Du 17 au 21 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Concombre à la vinaigrette</b> Courgettes râpées au pesto</p>	<p><b>Betteraves BIO vinaigrette</b>  terroir Chou- fleur sauce cocktail</p>	<p><b>Tomate à la vinaigrette</b></p>	<p><b>Pâté de foie et cornichons</b> Roulade de volaille et cornichons</p>	<p><b>Pastèque</b> Melon charentais</p>
<p><b>Chipolatas tomate</b>  *Saucisse de volaille</p>	<p><b>Paëlla au poulet</b></p>	<p><b>Galette basquaise</b></p>	<p><b>Rôti de veau au jus</b>  </p>	<p><b>Thon à la tomate</b></p>
<p><b>Purée de pomme de terre</b></p>	<p></p>	<p><b>Carottes braisées</b></p>	<p><b>Mélange de légumes haricots plats</b></p>	<p> <b>Macaroni BIO</b></p>
<p><b>Saint Paulin</b></p>	<p><b>Cotentin</b></p>	<p><b>Tomme noire</b></p>	<p><b>Fromage frais aux fruits</b></p>	<p><b>Fromage frais au sel de Guérande</b></p>
<p><b>Flan pâtissier</b> Tarte grillée aux pommes</p>	<p><b>Fruits de saison</b></p>	<p><b>Cocktail de fruits au sirop</b></p>	<p> <b>Fruits de saison BIO</b></p>	<p><b>Liégeois au chocolat</b> Gélinifé à la vanille</p>

Produit local



Fabrication Maison



\* Substitution repas sans porc

Innovation  
culinaire



Viandes  
origine France



Bœuf et veau  
Race à viande



Volaille  
Label Rouge

elior 