

	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Lundi 7	Mercredi 9	Vendredi 11	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Hors d'œuvre	Sauté de dinde sauce ananas Riz	Salade de lentilles	Betteraves vinaigrette au cassis	Pomelos au sucre	Salade piémontaise	Sardines au citron	Fête du pain				
Plat principal et garniture		Omelette aux fines herbes Épinards à l'ail	Tortellinis fromage	Sauté de porc au miel Printanière de légumes	Poulet rôti Pommes noisettes	Boulettes de bœuf Carottes	Salade camarguaise	Nuggets de volaille Coquillettes	Salade iceberg sauce César	Menu Fosses Tomates vinaigrette balsamique	Concombres crème ciboulette
Fromage Laitage	Camembert	Fromage blanc nature	Tome blanche	Emmenthal	Petits-suisseaux aux fruits	Brie	Pain aux céréales Cantal	Pain au lin brun Yaourt nature	Pain au maïs Camembert	Pain complet Petits-suisseaux aux fruits	Pain au lin jaune Emmenthal ou bûche de chèvre
Dessert	Fruit	Compote pomme cassis	Chou vanille nappé aux fruits rouges	Crème chocolat	Fruit	Fruit	Salade de fruits	Fruit	Compote pomme orange acidulée	Biscuit sablé à la noix de coco	Fruit
Goûter*	Barre de céréales - petits-suisseaux natures - compote de pomme	Pain - fromage à tartiner - fruit	Gaufre liégeoise - jus d'orange	Pain de mie - confiture de fraise - lait vanille	Céréales au miel - lait nature - compote - pomme banane	Pain au lait - pâte à tartiner - petits-suisseaux nature	Pain - fromage à tartiner - fruit	Petits-beurre - compote de pomme	Pain d'épice - yaourt nature - fruit	Pain - beurre - jus de raisins	Lait vanille - barre de céréales aux fruits

	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vend. 1 ^{er} juin	Lundi 4 juin	Mardi 5 juin
Hors d'œuvre	Lentilles vinaigrette	Batavia vinaigrette	Rôti de porc au romarin Rosti de pomme de terre aux légumes	Salade Arlequin	Betteraves vinaigrette	Pomelos	Pâté en croûte de volaille	Carottes râpées vinaigrette	Salade croquante à la chinoise	Poireaux vinaigrette	Salade de haricots rouges au maïs
Plat principal et garniture	Boulettes d'agneau Purée Crécy	Tortellinis au fromage		Filet de lieu sauce aigre douce Céréales méditerranéennes	Filet de poisson sauce à l'échalote Pommes vapeur	Sauté de dinde au caramel Duo de carottes	Filet de hoki sauce dieppoise Riz	Cheeseburger Frites	Galette végétale Gratin de courgette	Sauté de bœuf provençal Semoule	Filet de poisson à la coriandre Pommes vapeur
Fromage Laitage	Yaourt nature	Fromage coque	Mimolette	Fromage blanc nature	Petits-suisseaux natures	Camembert	Fromage blanc aux fruits rouges	Crème de gruyère	SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE 30 MAI - 5 JUIN	Fromage frais	Emmenthal
Dessert	Fruit	Glace	Fruit	Oreillons de pêche	Fruit	Semoule au caramel	Tiramisu	Yaourt aux fruits		Fruit	Fruit
Goûter*	Croissant - lait nature	Pain - barre de chocolat lait - fruit	Cookies choco - yaourt nature - compote pomme vanille	Pain - emmenthal - jus d'ananas	Pain de mie - confiture d'abricots - mosaïque de fruits	Pain - pâte à tartiner - lait vanille	Fourré au chocolat - yaourt nature - fruit	Pain au lait - barre de chocolat noir - fruit	Brioche aux pépites de chocolat - jus multivitamines	Pain de mie - confiture d'abricots - mosaïque de fruits	Pain - pâte à tartiner - lait vanille

: produit issu de l'agriculture biologique

: production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300 km

: produit label rouge



Salade Arlequin : tomate, concombre, maïs, vinaigrette.

Salade camarguaise : riz, surimi, maïs, carottes.

Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, œuf dur, jambon de dinde, mayonnaise.

Fruits de saison

- Abricot • Cerise
- Fraise • Melon
- Nectarine • Pastèque
- Pêche • Poire

Pain bio à tous les repas.

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

	Mercredi 6	Jeudi 7	Vend. 8 juin Menu Compans	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14 À vos crampons	Vendredi 15	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20
Hors d'œuvre	Tomate vinaigrette au basilic	Laitue vinaigrette	Cœurs de laitue vinaigrette	Salade de quinoa	Melon	Acras de morue	Salade carton rouge	Salade verte aux dés de fromage	Pamplemousse	Jambon de dinde Lentilles	Quiche au fromage Salade verte
Plat principal et garniture	Saucisses de volaille Pâtes tricolores	Galette au fromage	Cuisse de poulet rôtie Gratin dauphinois	Sauté de veau à la diable Cordiale de légumes	Brandade de poisson	Pilons de poulet sauce aigre douce Riz	Crampons panés (à base de volaille) 	Steak de colin sauce safranée Carottes Vichy	Filet de poisson à l'armoricaine Pommes vapeur		
Fromage Laitage	Petits-suisse sucrés	Mimolette	Fondant au chocolat et crème anglaise 	Carré de l'Est	Crème de gruyère	Bûche de chèvre		Mousse liégeoise coulis de fruits et madeleine	Pont l'évêque	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Dessert		Compote pomme biscuit		Fruit *	Coupelle de fruits exotiques	Fruit *	Arrêt glacé		Compote pomme fraise	Coupelle de fruits	Fruit *
Goûter*	Fourré au chocolat - yaourt nature - fruit *	Pain au lait - barre de chocolat noir - fruit *	Pain - fromage fouetté - jus d'orange	Pain de mie - miel - compote de pomme abricots	Pain au chocolat - lait nature	Barre de céréales - petits-suisse nature - fruit *	Pain - fromage à tartiner - dés de poire au sirop léger	Biscuits fourrés à la vanille - jus d'orange	Pain de mie - confiture de fraise - yaourt nature	Pain - beurre - fruit *	Crêpe au chocolat - lait nature

On se régale en rythme avec le menu spécial Fête de la Musique jeudi 21 juin.



	Jeudi 21 Menu Fête de la Musique	Vendredi 22 Fête des fruits et légumes frais	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28 Menu Tremblay-en-France	Vendredi 29	Lun. 2 juillet	Mar. 3 juillet	Mer. 4 juillet	Jeu. 5 juillet	Ven. 6 juillet Menu des vacances
Hors d'œuvre	Bâtonnets de légumes sauce crème ciboulette	Tomate à la croque-au-sel	Calamars à la romaine et citron Ratatouille	Pastèque	Concombres à la menthe	Carottes râpées vinaigrette	Céleri à la crème au curry	Betteraves vinaigrette	Terrine de légume	Pastèque	Salade piémontaise	Salade coleslaw
Plat principal et garniture	Hot dog de saucisse de volaille Chips	Boulettes de bœuf sauce orientale Semoule		Sauté de lapin sauce à la moutarde Pâtes	Moussaka d'aubergines	Pizza au thon Salade verte	Jambon blanc Purée de pommes de terre	Cordon bleu Poêlée de légumes	Émincé de poulet à l'ananas Pommes vapeur	Salade de pâtes à l'italienne	Omelette aux herbes Ratatouille et pommes de terre	Émincé de kebab Frites
Fromage Laitage		Crème de gruyère	Fromage fondu au bleu	Tome des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage coque au gruyère	Emmenthal	Petits-suisse nature	Fromage de chèvre	Coulommiers	
Dessert	Yaourt à boire	Fraises	Fruit *	Liégeois chocolat	Banane	Brownies	Crêpe au chocolat	Semoule au lait	Melon	Beignet framboise	Fruit *	Crème chocolat croustillante
Goûter*	Brioche tranchée - barre de chocolat - fruit *	Biscuits fourrés vanille - compote pomme - petit-suisse nature	Pain - barre de chocolat - jus de pomme	Pain de mie - pâte à tartiner - fruit *	Céréales soufflées au chocolat - lait nature	Madeleine - fromage blanc à l'abricot	Pain - beurre - fruit *	Pain au chocolat - lait nature	Pain - édam - jus de pomme	Barre de céréales - petits-suisse nature - fruit *	Pain - fromage à tartiner - dés de poire au sirop léger	Pain d'épices - jus d'orange

: produit issu de l'agriculture biologique

: production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300 km

: produit label rouge

Solution du jeu :
A-7, B-9, C-8, D-5, E-3, F-1, G-2, H-4, I-6.

Salade de pâte à l'italienne : penne, fromage, olives vertes et noires, basilic, vinaigrette huile d'olive, balsamique.

Salade piémontaise : pomme de terre, tomate, œuf dur, jambon de dinde, mayonnaise.



Fruits de saison

- Abricot • Cerise • Fraise
- Melon • Nectarine •
- Pastèque • Pêche • Poire

Pain bio à tous les repas.

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.