

	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7		Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Vendredi 15	Lundi 18
				Commerce équitable						
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Tomate vinaigrette	Œuf dur mayonnaise			Concombre vinaigrette		Friand au fromage	Sardine et beurre	Pâté en croûte
Plat principal et garniture	Lasagnes de légumes	Steak haché Carottes	Pizza au fromage Salade verte	Filet de poisson issu de la pêche durable sauce curcuma Riz jasmin 		Saumon rôti au miel Cœur de blé	Poulet rôti  Beignets de salsifis	Sauté de veau Ratatouille 	Macaronis bolognaise	Filet de lieu noir beurre ciboulette Purée de pommes de terre
Fromage Laitage	Fromage fondu au chèvre	Cantal		Yaourt et sucre 		Gouda 	Emmenthal 	Fromage blanc 	Camembert 	Fromage blanc 
Dessert	Fruit de saison *	Riz au lait	Fruit de saison *	Fruit 		Crème caramel	Fruit de saison * 	Fruit de saison *	Salade de fruits	Fruit de saison *
Goûter	Brioche aux pépites de chocolat - fruit de saison * - lait	Pain de mie - pâte à tartiner - lait	Pain - tome blanche - fruit de saison *	Pain - beurre - miel - fruit de saison *		Biscuit fourré fraise - compote de pomme - fruit de saison *	<u>Chausson aux pommes</u> - lait	Pain - fromage fondu - fruit de saison *	Pain - beurre - confiture de cerise - jus de raisin	Pain - pâte à tartiner - lait

Le riz est à l'honneur avec les menus commerce équitable et africain.



	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22		Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Lundi 1 ^{er} juin	Mardi 2 juin	Mer. 3 juin
		Menu africain										
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre		Salade Arlequin	Céleri rémoulade		Betteraves vinaigrette	Duo de haricots à l'échalote	Jus de pamplemousse	Salade verte	Salade de lentilles		Taboulé
Plat principal et garniture	Cordon-bleu Poêlée campagnarde	Poulet yassa  Riz 	Blanquette de veau Carottes	Saucisse de volaille Lentilles 		Escalope de volaille sauce champignons Pâtes 	Sauté d'agneau Purée de pomme de terre	Poisson pané et citron Ratatouille 	Crêpe béchamel, volaille, fromage	Sauté de bœuf Cordiale de légumes	Porc au caramel Cœurs de blé	Rôti de dinde Haricots verts
Fromage Laitage	Édam	Yaourt brassé	Fromage fondu au chèvre	Coulommiers		Gouda	Fromage blanc 	Camembert 	Fromage fondu	Emmenthal 	Gouda 	Brie
Dessert	Fruit de saison *	Banane 	Éclair au chocolat	Flan au caramel		Fruit de saison *	Fruit de saison * 	Tarte aux fraises	Crème dessert	Fruit de saison *	Fruit de saison *	Liégeois chocolat
Goûter	Biscuit au chocolat - lait - compote pomme, banane	Pain - tome - jus de raisin	Pain - beurre - chocolat noir - fruit de saison *	Petit-beurre - flan nappé caramel - fruit de saison *		Pain - barre de chocolat lait - jus de pomme	Pain - saint-paulin - jus d'ananas	Barre de céréales - lait - fruit de saison *	Pain d'épice - petit-suisse sucré - fruit de saison *	Biscuits fourrés fraise - lait - pêches au sirop	Pain - beurre - chocolat au lait - jus multifruits	Céréales nature - lait - fruit de saison *

Fruits de saison

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



: produit issu de l'agriculture biologique



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



: produit label rouge

Duo de haricots à l'échalote : haricots verts, haricots beurre, échalotes, vinaigrette.

Salade Arlequin : tomate, concombre, maïs, germes de soja, vinaigrette.

Taboulé : semoule, tomate, concombre, pois chiche, jus de citron, huile d'olive, menthe fraîche.

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.



Pain bio  à tous les repas.

	Jeu	Ven	Lun	Mardi	Mer	Jeu	Ven	Lun	Mardi	Mer	Jeu
	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18
	Menu espagnol										
Hors d'œuvre	Gaspacho		Œuf dur mayonnaise	Pomelo	Betteraves		Salade de cœurs de palmiers		Pastèque	Tomate vinaigrette	Salade piémontaise
Plat principal et garniture	 Albóndigas Patatas	Saumon froid mayonnaise Salade de penne	Pizza aux 4 légumes Salade verte	Cordon-bleu Duo de courgettes	Tajine d'agneau Spätzles	Axoa de veau Pommes de terre vapeur	Merlu à l'espagnole Quinoa	Sauté de veau Lentilles	Escalope viennoise Petits pois	Raviolis	Filet de poisson à l'armoricaine Épinards à la béchamel
Fromage Laitage	Queso	Fromage coque rouge	Coulommiers	Moelleux au chocolat crème anglaise	Saint-paulin	Tome noire	Yaourt	Bûche à la chèvre	Yaourt nature	Édam	Camembert
Dessert	Naranja sanguina	Glace	Compote pomme, poire		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Éclair au chocolat	Pêches au sirop	Fruit de saison
Goûter	Pain - beurre - confiture d'abricot - lait	Pain - mie - pâte à tartiner - fruit de saison	Pain - beurre - chocolat noir - fruit de saison	Pain - édam - fruit de saison	Gaufre - yaourt nature - jus multigrains	Pain - beurre - miel - fruit de saison	Pain au lait - confiture de framboise - lait	Galettes bretonnes - lait - compote pomme, banane	Pain - fromage fondu - fruit de saison	Pain - beurre - miel - fruit de saison	Pain - beurre - confiture de prune - jus de raisin
	Vendredi 19	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeu 25	Vendredi 26	Lundi 29	Mardi 30	Mer. 1 ^{er} juillet	Jeu 2 juillet	Ven. 3 juillet
	Fête de la Musique								Menu fin d'année		
Hors d'œuvre	Cocktail et duo de melons	Melon jaune	Salade verte	Carottes râpées		Salade de cœurs de blé au surimi	Tomate vinaigrette	Calamars à la romaine citron Riz aux petits légumes	Pâté en croûte de volaille	Pastèque	Salade antillaise
Plat principal et garniture	 Wings de poulet et ketchup Potatoes	Saumonette sauce beurre citronné Printanière de légumes	Crêpe béchamel, volaille, fromage	Œufs durs Épinards à la béchamel	Rôti de porc Beignets de brocolis	Sauté de bœuf à l'écarlate Haricots beurre	Sauté de veau à la gardiane Brocolis		Rôti de bœuf ketchup Pommes noisettes	Poulet basquaise Billes de polenta	Boulettes de bœuf Poêlée de légumes
Fromage Laitage	Fromage coque verte	Fromage blanc	Emmenthal	Coulommiers	Fromage fondu au camembert	Gouda	Cantal	Bûche à la chèvre	Fromage coque rouge	Fromage ail et fines herbes	Yaourt nature
Dessert	Glace	Crêpe au sucre	Compote pomme, banane	Riz au lait	Pastèque	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	 Melon	Liégeois vanille	Tartes aux poires
Goûter	Brioche aux pépites de chocolat - fruit de saison	Pain - beurre - chocolat au lait - fruit de saison	Pain - tome - fruit de saison	Gaufre - fruit de saison - lait	Pain - beurre - confiture - jus de pomme	Petit-beurre - lait - compote pomme, poire	Pain - pâte à tartiner - jus d'ananas	<u>Chausson aux pommes</u> - lait	Pain d'épice - lait - compote pomme, fraise	Pain au lait - confiture de cerise - fruit de saison	Pain - beurre - chocolat au lait - fruit de saison

Fruits de saison

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

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

Gaspacho : soupe de tomate froide.

Albóndigas y patatas : boulettes de bœuf et pommes de terre sautées.

Queso : fromage de brebis.

Naranja sanguina : orange sanguine.

Cocktail : jus d'orange, sirop de grenadine.

Salade antillaise : chou blanc, maïs, tomate, crevettes, ananas, vinaigrette.

Salade de cœurs de blé au surimi : cœurs de blé, surimi, vinaigrette.

Salade piémontaise :

pomme de terre, tomate, œuf, jambon de dinde, cornichon, mayonnaise.



Pain bio à tous les repas.

