

MENU MAI-JUIN

DATE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 19 au 24 Mai	Betteraves au Basilic et feta Cuisse de Poulet à la basquaise Riz Fraises	Salade de maïs au thon et légumes macédoine Saucisse Flageolets à l'ail Emmental Beignet	Œuf Mayonnaise Paupiette de lapin à la crème de moutarde Poêlée de salsifis champignons et pommes de terre rissolées Mille-feuille	Radis Spaghettis à la végétarienne Salade verte Crêpes à la confiture	Pâté de Campagne Sauté de dinde à l'estragon Pommes de terre rôties Fromage blanc à la brisure de framboise
Du 26 au 30 Mai	Beignet de calamar Sauce cocktail Sauté de porc à l'abricot Boulgour aux raisins secs Cubes d'ananas sirop à l'orange et aux épices	Hamburger Végé Salade verte Crème dessert praliné	Pamplemousse Blanquette de veau à l'ancienne Poêlée de légumes Rocher Chocolat-coco		
Du 2 au 6 Juin	Salade d'haricots au thon Sauté de dinde aux pruneaux Torsade aux herbes Yaourt aux fruits	Salade de tomates cerises Couscous Végétarien Camembert Gaufre sauce chocolat	Salade de tomates Bœuf au cacao Carottes Vichy Camembert Orange	Concombre à la grecque Manchon de poulet mariné Potatoes Crème dessert pistache	Salade de cervelas sauce Gribiche Emincé de Bœuf à la moutarde Haricots verts en persillade Petits Suisse
Du 9 au 13 Juin		Melon Spaghettis à la CarboNormande Salade Verte Crêpes au sucre	Salade texane Roti de Porc à la crème de paprika Petits pois à l'oignon Yaourt aux fruits secs	Salade de tomates cerises multi couleurs Tajine au poulet Légumes / semoule Panna cotta à la cerise	Taboulé Cabillaud à la crème citronnée Pommes de terre vapeur Emmental Pêche
Du 16 au 20 Juin	Rillettes Brunoise de cornichons Sauté de Porc Blé à la provençale Eclair au chocolat	Carottes-betteraves aux herbes Escalope de dinde à la crème Haricots Beurre Duo de compote	Carottes râpées Tarte aux fromages Salade verte Pudding	Cake aux Légumes Colin à la crème citronnée Poêlée de légumes persillés Camembert Banane	Feuilleté au chèvre Saucisse Purée Crème entremet beurre salé