

	Du 1 au 5 Juin	qualité	Du 8 au 12 Juin	qualité	Du 15 au 19 Juin	qualité	Du 22 au 26 Juin	qualité
LUNDI	Palmier au fromage frais Bœuf au pain d'épices Haricots-verts Fruit frais de saison		 Repas végétarien Lentilles vinaigrette Pizza au fromage Salade verte Fruit frais de saison		 Tomates au basilic Blanquette de poisson au chorizo Pommes vapeur Fruit frais de saison		Concombres à l'aneth Rougail saucisse Riz créole Fruit frais de saison	
MARDI	Carottes râpées au citron Rôti de porc Riz créole Glace		Betteraves au maïs Wing Tex-Mex Courgettes et pommes de terre Clafoutis aux cerises		Bienvenue au Food Truck 		Taboulé à la menthe Poulet mariné thym-citron Carottes Vichy Fromage blanc aux framboises	
MERCREDI	Poulet grillé Petit-pois au curcuma Bûche lait mélange Pain Perdu		Menu des enfants Salade tomates-concombres Fish & Chips (beignet de poisson-frites) Gâteau au chocolat		Pastèque Echine de porc braisée Purée de patates douces Glace		Toast chèvre-miel Cake au thon Salade de tomates Eclair au chocolat	
	Compote + Barre Bretonne		Pain + pâte à tartiner		Gâteau du chef + lait		Pain + confiture	
JEUDI	 Repas végétarien Pastèque Salade de pâtes (tomate, œuf, maïs, H.rouges, ..) Pâtisserie du chef		Melon jaune Dos de colin curry-coco Boullgour Glace		Salade Russe Mijoté de dinde aux olives Haricots-plats Yaourt à la vanille		 Repas végétarien Oeuf dur sauce ciboulette Mac & cheese Salade verte Fruit frais de saison	
VENDREDI	Batavia-graines de courges Brandade de poisson Fruit frais de saison		Pâté de campagne Hampe de bœuf grillée Ratatouille Yaourt au sucre de canne		 Repas végétarien Carottes râpées Quiche à la ricotta Batavia-maïs-croûtons Salade de fruits rouges		 Menu des enfants	

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



La Ferme BODART



Le produit du mois



Les fruits rouges