



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1 au 5 Juin	Concombre à la crème	Melon	Salade de tomate vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes à la grecque
	Mijoté de bœuf à la tomate et origan	Boulettes de mouton sauce orientale	Dinde et légumes en béchamel	Roti de porc sauce provençale	Poisson pané
	Duo de carottes	Semoule	Riz	Farfallines	Purée de petits pois
	Yaourt sucré	Coulommiers	Tomme grise	Samos	Saint Paulin
	Roulé à la framboise	Fruit annuel	Mousse au chocolat au lait	Compote de poire	Fruit à noyau
Du 8 au 12 Juin	Crêpe au fromage	Salade de riz composée	Radis roses et beurre	Salade de betterave rouges	"Les petits desserts gourmands"
	Escalope de dinde au jus	Beignets de poisson	Roti de bœuf et ketchup	Macaronade de porc	Céleri remoulade
	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocolis, carotte)	Haricots verts	Pommes noisettes	Boulgour	Courmentier de poisson
	Petit suisse sucré	Chanteneige	Cantal	Fromage blanc sucré	Plat complet
	Fruit de saison	Pastèque	Compote de pommes et abricots	Fruit à noyau	Camembert
				Fraises, sauce au chocolat blanc	
SEMAINE DE LA FRAICH'ATTITUDE : LES HERBES AROMATIQUES					
Du 15 au 19 Juin	Le cerfeuil	Le basilic	L'estragon	La menthe	La ciboulette
	Taboulé	Fond d'artichauts, tomates et mozzarella et vinaigrette au basilic	Thon guacamole à tartiner sur un pain suédois	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette
	Daube de bœuf à la provençale	Jambon blanc	Poulet à l'estragon	Steak haché de veau sauce diablotin	Pavé de merlu sauce crème ciboulette
	Légumes cuisinés au cerfeuil	Coquillettes	Pommes de terre persillées	Riz	Purée d'épinards
	Tomme noire	Petit cotentin	Yaourt sucré	Fromage blanc coulis fraise et menthe	Vache qui rit
	Fruit de saison	Flan au chocolat	Melon	Fruits rouges	Gâteau au fromage blanc
Du 22 au 26 Juin	Emincé de chou rouge	Repas de fin d'année	Saucisson à l'ail / beurre	Salade de penne au pesto rouge	Salade de betterave rouges
	Dés de poisson sauce niçoise	Concombre vinaigrette	Escalope de dinde forestière	Ciafoutis de légumes d'été	Paëlla de la mer
	Courgettes et pâtes	Hamburger	Carottes bâtonnets au cumin	Salade verte	Plat complet
	Cantadou	Frites	Fromage blanc sucré	Cantafrais	Yaourt aromatisé
	Donut	Crème dessert caramel	Fruit à noyau	Mix' lait à la pêche	Fruit annuel
	Cookies				
Du 29 Juin au 3 Juillet	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Radis roses et beurre	Melon	Pizza au fromage
	Hachis parmentier	Sauté de porc sauce charcutière	Pavé de merlu sauce citron	Mijoté de bœuf sauce piquante (tomate et cornichon)	Poulet rôti
	Plat complet	Haricots verts	Ratatouille et riz	Semoule	Petits pois mijoté
	Camembert	Point de brie	Yaourt sucré	Coulommiers	Fromage blanc sucré
	Flan vanille nappé caramel	Fruits rouges	Gâteau à la cerise	Compote pomme framboise	Fruit de saison



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



BON APPETIT !

