



LUNDI

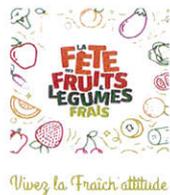
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Du 1 au 2 Juin



Tomate vinaigrette
Boulettes de mouton
sauce marocaine

Semoule

Vache Picon

Compote de pomme

Salade de pâtes
Pavé de colin sauce Bercy
(persil, échalote)

Purée d'épinards

Yaourt sucré

Fruit

Du 6 au 9 Juin

FERIE

Salade de lentilles

Sauté de bœuf marengo

Carottes

Tomme blanche

Fruit

Radis beurre

Cuisse de poulet

Courgettes et boulgour

Edam

Eclair parfum chocolat

Salade de betteraves
 Gratin de pâtes au jambon

Plat complet

Petit cotentin

Fruit

Concombre en rondelles

Quenelles de brochet sauce
nantua

Riz

Camembert

Mix'lait à la pêche 



Du 12 au 16 Juin

Taboulé

Cordon bleu

Purée de brocolis

Yaourt aromatisé

Fruit

Carottes râpées vinaigrette

Pavé de merlu sauce
bretonne (crème,
champignons et poireaux)

Gnocchettis

Cantafrais

Flan au chocolat

Pâté de campagne et
cornichon

Bœuf tomat'olive

Ratatouille et riz

Pointe de brie

Fruit

 **Les pas pareille :**
La Grâce
Cake courgette et feta

Jambon blanc

Purée de de pommes de
terre

Fromage blanc sucré

Fruit

Melon

Dés de poisson sauce
niçoise (tomate, olive,
basilic, câpres)

Semoule

Fromage des Pyrénées

Compote pomme ananas



Du 19 au 23 Juin

Macédoine mayonnaise

Aiguillettes de poulet
Sauce au curry

Riz

Emmental

Fruit

Repas de fin d'année

Hamburger 

Potatoes

Boudoirs

Fromage blanc,
marmelade poivron
framboise 

Tsaziki et son gressini 

Saumon florentine à la
vache qui rit

Plat complet

Carré du Poitou

Fruit

Bâtonnets de légumes
(concombre-carotte)
sauce aigre-doux 

Sauté de bœuf sauce
piquante

Haricots verts et pommes
de terre persillées

Fraidou

Crème dessert caramel

Tomate et mozarella
vinaigrette à l'huile d'olive
citron

Courmentier de poisson


Plat complet

Yaourt aromatisé

Abricotier 

Du 26 au 30 Juin

Salade de tomates

Hachis parmentier 

Plat complet

Petit moulé

Mousse au
chocolat au lait

Salade de riz composée

Sauté de porc sauce tomate

Jardinière de légumes

Fromage blanc sucré

Fruit

Salade de betterave

Pizza au jambon

Salade verte

Gouda

 Smoothie des îles

Pastèque

Rôti de veau sauce aux
hortillons (poireau, oseille,
crème fraîche)

Farfallines

Coulommiers

Fruit

Concombre vinaigrette

Poisson pané

Purée Crécy

Chanteneige

Gaufre poudrée

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



BON APPETIT !

