



## DÉGUSTEZ LES SPÉCIALITÉS DE NORMANDIE !

	JEUDI 1 <sup>ER</sup>	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4				
MIDI	Lentilles blondes aux petits pois <b>Cuisse de poulet aux légumes du soleil, blé Fraidou</b> Tartare de fruits exotiques	Pomelo <b>BIO</b> <b>Parmentier de saumon BIO</b> Maasdam <b>BIO</b> Gâteau au citron jaune et amande <b>BIO</b>	Riz vénéré aux petits légumes <b>Bœuf au poivre vert et brocolis</b> Yaourt nature Orange	Tartare tomates basilic <b>Porc au sirop d'érable et farfalle</b> Cantal AOP Clafoutis aux cerises griottes				
SOIR	Velouté de courgettes Omelette nature Crème dessert praliné	Potage au persil Bûche de jambon à la macédoine de légumes Compote pomme ananas	Potage provençal Terrine de poisson pêcheur Crème renversée	Soupe de patate douce et lait de coco Taboulé de volaille Mousse au chocolat				
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11		
NORMANDIE								
MIDI	Terrine de St-Jacques <b>Aumônière pomme et camembert</b> Pavé demi-sel Crème caramel beurre salé	Betteraves <b>BIO</b> <b>Curry végétarien de riz complet et lentilles au lait de coco BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Banane <b>BIO</b>	Penne au pesto et aux tomates confites <b>Bitokes d'agneau sauce aux champignons et julienne de légumes</b> Petit-suisse aux fruits Flan à la vanille	Salade de quinoa rouge et pois chiche <b>Crêpinette au jus de veau, purée de carottes</b> Camembert Pomme	Haricots verts vinaigrette <b>Filet de merlu et PDT, légumes</b> Yaourt nature Poire	Salade printanière <b>Sauté de veau à la bière et brunoise de légumes</b> Rondelé aux noix Mousse au citron	Pâté de foie <b>Poulet sauce barbecue et purée de patate douce</b> Bleu douceur Far au fromage blanc	
SOIR	Crème de haricots à la russe Jambon Compote pomme cassis	Mouliné de légumes Cake de tomates séchées à la feta Crème dessert au chocolat	Velouté de petits pois et légumes verts <b>BIO</b> Salade campagnarde Kiwi	Crème d'épinards Andouille pur porc Liégeois au café	Crème de champignons Œufs pochés Flan au caramel	Velouté de courgettes Feuilleté trèfle provençal et cabecou Compote pomme coing	Velouté de légumes <b>BIO</b> Macédoine au surimi Orange	
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18		
MIDI	Cornet de radis <b>Steak haché sauce à l'échalote et coquillettes</b> Faiselle nature Flan au chocolat	Blé provençal <b>Rougail de cabillaud et riz aux légumes</b> Fromage blanc nature Poire	Carottes râpées <b>Sauté de veau marenge et haricots beurre</b> P'tit Cabray Compote pomme fraise	Macédoine de légumes <b>Saucisse fumée et lentilles</b> Petit-suisse nature Salade de fruits	Taboulé oriental <b>BIO</b> <b>Filet de lieu sauce au persil, PDT BIO</b> Kiri <b>BIO</b> Orange <b>BIO</b>	Salade bulgare <b>Cuisse de poulet à la tomate et ratatouille</b> Gouda Liégeois à la vanille	Saucisson <b>Joue de porc aux oignons confits et purée de brocolis</b> St-Nectaire AOP Paris-Brest	
SOIR	Potage au persil Salade du pêcheur au thon Banane	Potage provençal Pâté de canard Crème dessert vanille	Velouté de légumes <b>BIO</b> Perles océane aux œufs de truites Tarte au citron meringuée	Crème d'épinards Lomo Mousse au café	Crème de carottes à la coriandre Quiche lorraine Riz au lait	Velouté de petits pois et légumes verts <b>BIO</b> Omelette au fromage Pomme	Mouliné de légumes Accras de morue Compote pomme ananas	
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25		
MIDI	Betteraves rouges et vinaigrette <b>Paupiette de veau à l'ancienne et blé</b> Fromage blanc nature Orange	Concombre vinaigrette <b>Bœuf au curry et macaronis</b> Emmental Mousse au chocolat	Chorizo <b>Brochette de volaille au citron et thym, PDT et tomates à la provençale</b> Yaourt nature Tartare fraise basilic	Céleri rémoulade <b>BIO</b> <b>Semoule aux carottes, oignons, bouillon de légumes et falafels</b> Vache qui rit <b>BIO</b> Compote pomme <b>BIO</b>	Mini penne rosso <b>Brandade de morue</b> Petit-suisse aux fruits Banane	Tartare courgette tomate <b>Steak hache d'agneau, crème d'ail et flageolets</b> Port-Salut Liégeois au café	Cocktail de crevettes <b>Rôti de veau Orloff et pâtes fraîches aux champignons</b> Faiselle nature Gâteau breton framboise	
SOIR	Soupe de patate douce et lait de coco Salade piémontaise Crème dessert caramel	Velouté de légumes <b>BIO</b> Cervelas Pomme	Velouté de courgettes Cake de poivrons, piquillos, feta et piment d'Espelette Flan à la vanille	Crème de haricots à la russe Gnocchis de jambon et emmental Muffin aux myrtilles	Velouté de légumes <b>BIO</b> Museum de bœuf à la lyonnaise Crème dessert chocolat	Potage provençal Crêpe aux légumes du soleil Kiwi	Crème de carottes à la coriandre Œufs pochés Compote pomme fruit de la passion	
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30				
MIDI	Salade de lentilles corail et feta <b>BIO</b> <b>Tomates farcies, riz BIO</b> Mimolette <b>BIO</b> Orange <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>Poulet sauce curry et semoule</b> Yaourt nature Flan au chocolat	Salade landaise et piment d'Espelette <b>Boudin blanc et ratatouille</b> Camembert Poire	Rillettes <b>Tortillas aux poivrons confits et piment d'Espelette</b> Rondelé aux noix Kiwi	Tartare tomates basilic <b>Quenelles de brochet sauce Nantua, blé tendre</b> Tomme blanche Tiramisu			
SOIR	Crème d'épinards Mortadelle Mousse au citron	Velouté de petits pois et légumes verts <b>BIO</b> Accras de crevettes Compote pomme framboise	Velouté de courgettes Allumettes de jambon et fromage Crème renversée	Potage au persil Taboulé de volaille Liégeois à la vanille	Velouté de légumes <b>BIO</b> Omelette aux fines herbes Compote pomme mirabelle			

■ Mon menu à thème

**BIO** : produits issus de l'agriculture biologique



# JUIN 2023

**VOUS POUVEZ FAIRE VOTRE CHOIX À LA CARTE EN REMPLAçant LES COMPOSANTES DU MENU PAR LES PROPOSITIONS PRÉSENTES SUR CETTE PAGE**



### ENTRÉES

Concombre à la crème • Duo de crudités • Tartare tomates basilic • Macédoine de légumes • Salade toscane • Riz niçois au thon • PDT mimosa • Taboulé • Pâté en croûte de volaille supérieur • Radis • Cervelas • Potage du jour



### VIANDES/POISSONS/ŒUFS

Filet de colin nature • Jambon blanc supérieur • Œufs sauce aurore • Saucisse de Toulouse • Paupiette de veau • Filet de poulet grillé (froid ou chaud)



### GARNITURES

Semoule • Macaroni • Légumes printaniers • Pommes vapeur • Brocolis • Purée de haricots verts



### PLATS COMPLETS

Cabillaud sauce beurre blanc et riz cuisiné • Couscous • Risotto saumon épinard • Poulet et purée de courgettes • Bitokes à l'agneau à la napolitaine et courgettes provençales • Boulettes au bœuf provençales et tagliatelles • Moules à la crème et PDT sautées • Œufs sauce aurore et haricots verts persillés • Sauté de dinde au curry et mousseline de carottes • Quenelles de brochet sauce Nantua et riz nature • Paupiette de veau au jus et brunoise de légumes • Cuisse de poulet grillé et écrasé de PDT



### COMPLÉMENTS PROTIDIQUES

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo • Salade toscane • Pâté de campagne supérieur • Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde • Salade piémontaise au poulet



### LAITAGES ET DESSERTS

Petit moulé aux noix • Petit cotentin ail et fines herbes • Camembert • Gouda • Fromage blanc nature ou aux fruits • Compote du jour • Flan au chocolat, vanille ou caramel • Fruit du jour • Mousse au chocolat, citron ou café • Crème dessert au café, vanille, chocolat ou praliné • Liégeois au café, vanille ou chocolat • Petit-suisse nature ou aux fruits