



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 1 au 5 Juin

Du 8 au 12 Juin

Du 15 au 19 Juin

Du 22 au 26 Juin

Du 29 Juin au 3 Juillet

<p>Concombre à la crème</p> <p>Mijoté de bœuf à la tomate et origan</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Roulé à la framboise</p>	<p>Melon</p> <p>Boulettes de mouton sauce orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit annuel</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Roti de porc sauce provençale</p> <p>Farfallines</p> <p>Samos</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Salade de pâtes à la grecque</p> <p>Poisson pané</p> <p>Purée de petits pois</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit à noyau</p>
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Escalope de dinde au jus</p> <p>Bouquet de légumes (chou-fleur, brocolis, carotte)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz composée</p> <p>Beignets de poisson</p> <p>Haricots verts</p> <p>Chanteneige</p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade de betterave rouges</p> <p>Macaronade de porc</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit à noyau</p>	<p><b>"Les petits desserts gourmands"</b></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Courmentier de poisson</p> <p>Plat complet</p> <p>Camembert</p> <p><b>Fraises, sauce au chocolat blanc</b></p>
<p><b>SEMAINE DE LA FRAICH'ATTITUDE : LES HERBES AROMATIQUES</b></p>			
<p><b>Le cerfeuil</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Daube de bœuf à la provençale</p> <p>Légumes cuisinés au cerfeuil</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Le basilic</b></p> <p>Fond d'artichauts, tomates et mozzarella et vinaigrette au basilic</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Coquillettes</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p><b>La menthe</b></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Steak haché de veau sauce diablo</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc coulis fraise et menthe</p> <p>Fruits rouges</p>	<p><b>La ciboulette</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pavé de merlu sauce crème ciboulette</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Gâteau au fromage blanc</p>
<p>Emincé de chou rouge</p> <p>Dés de poisson sauce niçoise</p> <p>Courgettes et pâtes</p> <p>Cantadou</p> <p>Donut</p>	<p><b><i>Repas de fin d'année</i></b></p> <p><b><i>Concombre vinaigrette</i></b></p> <p><b><i>Hamburger</i></b></p> <p><b><i>Frites</i></b></p> <p><b><i>Crème dessert caramel</i></b></p> <p><b><i>Cookies</i></b></p>	<p>Salade de penne au pesto rouge</p> <p>Clafoutis de légumes d'été</p> <p>Salade verte</p> <p>Cantafrais</p> <p>Mix' lait à la pêche</p>	<p>Salade de betterave rouges</p> <p>Paëlla de la mer</p> <p>Plat complet</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit annuel</p>
<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Plat complet</p> <p>Camembert</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de porc sauce charcutière</p> <p>Haricots verts</p> <p>Point de brie</p> <p>Fruits rouges</p>	<p>Melon</p> <p>Mijoté de bœuf sauce piquante (tomate et cornichon)</p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote pomme framboise</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Petits pois mijoté</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>



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



**BON APPETIT !**

