



## Menu JUIN 2021

<b>Lundi 24 Mai 2021</b> Betteraves vinaigrette Lasagne bolognaise Saint Moret Crème dessert	<b>Mardi 25 Mai</b> Salade mélangée Hachis parmentier Brandade de morue Vache Picon Spécialité fromagère sur coulis	<b>Mercredi 26 Mai</b> Jambon champenois Terrine de légumes Friends viande Friends fromage Macédoine mayonnaise Gouda à la coupe Eclair au chocolat	<b>Vendredi 28 Mai</b> Champignons à la grecque Pépites de poisson Jambon de dinde Coquillettes Mimolette Compote	
<b>Lundi 31 Mai</b> Radis rose et petit beurre Steak haché crème ketchup Pané végétale Frites Carré frais Cube de pomme peche	<b>Mardi 01 Juin</b> Concombre Nugget's de poulet Nuggets de bio Cordiales de légumes tonic P'tit Louis Chouquette	<b>Mercredi 02 Juin</b> Poireaux vinaigrette Tortillas Oignon Gratin de légumes camembert Liégeois vanille	<b>Jeudi 03 Juin</b> Salade iceberg Parmentier de canard Lasagne de légumes Morbier Banane	<b>Vendredi 04 Juin</b> Paté croute Richelieu Terrine de saint jacques Dos de lieu au citron Croûte Lentilles Kiri chèvre Roulé d'anniversaire
<b>Lundi 07 Juin</b> Salade douceur Omelette aux herbes Filet de poisson pané Gnocchi Edam à la coupe Mousse chocolat	<b>Mardi 08 Juin</b> Céleri à la vache qui rit Saucisse de francfort Saucisse végétarienne Petit pois à la française Babybel emmental Pomme Golden	<b>Mercredi 09 Juin</b> Taboulé Brochette de volaille printanier Brochette de poisson Gratin dauphinois Boursin fines herbes Pêche plate	<b>Jeudi 10 Juin</b> Salade de tomate surimi Salade de tomate Sauté de porc marenge Bouche de courgette Haricots verts cuisinés petit cotentin Belinnet framboise	<b>Vendredi 11 Juin</b> Carotte rapée Blanquette de poisson frais Blanquette de viande Purée vache qui rit Poire
<b>Lundi 14 Juin</b> Chou blanc Paupiette de veau au pesto Pavé de poisson à la bordelaise Courgette béchamel Brie Compote de pomme	<b>Mardi 15 Juin</b> Œufs durs Boulette de soja Semoule Mimolette Tarte à la normande	<b>Mercredi 16 Juin</b> Tomate en salade Donut's de dinde steak végétal Ratatouille Babybel BIO Kiwi	<b>Jeudi 17 Juin - VOILA L'été</b> Melon Assiette barbecue Barbecue végétal Grenaille au thym Roitelet Mini tropézienne	<b>Vendredi 18 Juin</b> Salade californienne Filet de limande meunière Normandin de veau Carotte poulet Tartare nature Nectarine



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.  
 Menus conformes à la réglementation nationale, ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.  
 Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Produit des plaines de l'Aube  
 Produit Régional  
 Sans viandes  
 Sans poisson