Lundi 23 juin - vendredi 27 juin - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Croque monsieur 6 5	Salade de tomate	Salade verte au chèvre 5 6	Betteraves à la féta 6	Salade de concombre
Chipolatas grillée	Poulet aux tomates confites 6	Escalope de dinde panée 5 10	Fish and chips	tortellini aux 3 fromages 5
Lentilles du Berry	Gnocchi à poêlé 10 5 6	Flan de carottes 6 10	Brocoli	sauce gorgonzola 6 3 14
Plateau de fromage 6			Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6
Fraises à la chantilly 6	Fromage blanc à la crème de marron 6 3	glace	Melon	Cerise

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 30 juin - vendredi 4 juillet - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomate au thon 11	Pâté de campagne 10		Salade de tomate, concombre et fêta 6	Salade paysanne
Sauté de porc aux olives	Couscous à la viande 5	Poulet aux champignons 6	Saumon grillé 11	Burger végétal 5 6 10 13
Spaëtzle 5	Semoule 5	Petit épeautre de Sault 6 5 13	Ratatouille 6 3	Frites
Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6	
Compote de pomme	Melon	fraises	Liegeois 6 13	glace

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 7 juillet - vendredi 11 juillet - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte	Tomates au basilic (9)	Carottes râpées (9, 14)		taboulé aux légumes (5)
Filet de poulet pané (5, 10)	Magret de canard rôti	émincé veggé à lindienne (13)	Brochette de colin panée	jambon cuit
Beignet de courgettes (5, 10, 6)	Gratin dauphinois (6)	Riz basmati (6)	Tomate grappe	Chips
	Plateau de fromage (6)	Plateau de fromage (6)	Plateau de fromage (6)	Plateau de fromage (6)
Ile flottante (10, 6)	Compote de pomme	Nectarine (CIRCUIT COURT)	Tarte aux fruits (6, 5)	Abricots (CIRCUIT COURT)

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Mardi 15 juillet - vendredi 18 juillet - Déjeuner

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomate	Celeri-rave (10) (2)	Concombre à l'anchois (11)	Salade de pâte (5) (6) (10)
croque monsieur (6) (5)	légumes farcis (6) (5)	filet de dorade sauce estragon (6) (14) (11) (5)	rosette
Chips	Riz pilaf (6)	Quinoa (5) (12) (6)	Chips
Plateau de fromage (6)			Plateau de fromage (6)
Beignet au chocolat (5) (10) (6) (1)	Fromage blanc à la crème de marron (6) (3)	glace	Compote de pomme

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 21 juillet - vendredi 25 juillet - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomate, concombre et fêta 6	Pizza mozzarella 6 5		Salade de tomate	Coleslaw 6 10
tajine aux merguez	pâté de campagne 10	curry de pois chiche	Moules marinières 6 11 14 5	kebab vegge sauce blanche 10 5
Semoule 5	Chips	Riz basmati 6	Frites	Chips
	Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6	Plateau de fromage 6
Flan à la vanille 6 10	Pêches	Melon	Fondant au nutella 3 10 5	Beignet au sucre 6 10 5

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 28 juillet - vendredi 1 août - Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de concombre	taboulé aux légumes (5)	Betterave en vinaigrette	Salade verte	Feuilleté au chèvre
Pâtes carbonara sauce parmesane (6) (5)	rosette	Cuisse de poulet rôtie	Aiguillette de poisson pané (11)	jambon cuit
	Chips	Ratatouille (6) (3)	Tomate grappe	Chips
Plateau de fromage (6)	Plateau de fromage (6)	Plateau de fromage (6)		Plateau de fromage (6)
Compote de pomme	Abricots	Pastèque	glace	Nectarine

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Labels

: BIO

: Label Rouge

: AOC

: AOP

: IGP

: STG

: HVE

: Pêche Durable

: MSC

: RUP

: Fait Maison

Origines

Allergènes

1 : Arachide

2 : Céleri

3 : Fruits à coque

4 : Crustacés

5 : Gluten

6 : Lait

7 : Lupin

8 : Mollusques

9 : Moutarde

10 : Oeuf

11 : Poisson

12 : Sésame

13 : Soja

14 : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.