



Menus du 1er au 5 juin

tribu des
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Salade de radis	Salade de concombres BIO	AB Agriculture BIOLOGIQUE	Coleslaw	AB Agriculture BIOLOGIQUE	Cœurs de palmier et maïs en salade	
Entrée	Salade de radis	Salade de concombres BIO	AB Agriculture BIOLOGIQUE	Coleslaw	AB Agriculture BIOLOGIQUE	Cœurs de palmier et maïs en salade	
Plat	Emincé de volaille aux champignons	Beignet de légumes, sauce fromage blanc et fines herbes		Filet de poisson MSC sauce citron	AB Agriculture BIOLOGIQUE	Sauté de porc BIO à l'ananas	Steak haché sauce tomate
Garniture	Riz BIO et poêlée de légumes	Printanière de légumes		Semoule aux épices et julienne de légumes BIO		Bouligour	Gnocchis et courgettes persillées
Salvages	Petit-suisse sucré	AB Agriculture BIOLOGIQUE					St Nectaire AOP
Dessert		Tarte aux abricots		Yaourt local	AB Agriculture BIOLOGIQUE	Salade de fruits	Melon BIO
Alternatives végétariennes	Emincé végétal aux champignons			Galette végétale		Emincé végétal à l'ananas	Omelette sauce tomate
Alternatives sans-porc						Sauté de poulet à l'ananas	
Boissons	Brioche nanterre locale	Pomme	AB Agriculture BIOLOGIQUE	Banane		Pâte à tartiner	Pain au lait
		Biscuit moelleux		Madeleine		Pain local	Compote

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEEZ (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



DEPUIS
1969
**DU
PONT**

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 8 au 12 juin

Semaine coupe du monde



Lundi

FRANCE



Mardi

ALLEMAGNE



Mercredi

ITALIE



Jeudi

ESPAGNE



Vendredi

ANGLETERRE

	FRANCE	ALLEMAGNE	ITALIE	ESPAGNE	ANGLETERRE
Entrée		Salade de carottes BIO au maïs	Salade verte BIO	Melon jaune	Concombre sauce fromage blanc
Plat	Blanquette de dinde	Currywurst	Lasagnes aux légumes du soleil	Bœuf braisé VBF à l'espagnol	Fish and chips, mayonnaise (poisson pané et potatoes)
Garniture	Pâtes et carottes BIO	Pommes de terre rissolées et courgettes à l'ail		Riz BIO façon paëlla	
Salades	Camembert		Petit-suisse aromatisé		
Dessert	Tarte tatin	Pomme		Semoule au lait	Abricot BIO
Alternatives végétariennes	Quenelles façon blanquette	Saucisse végétale et sa sauce		Œuf brouillé	Nuggets végétariens and chips, mayonnaise
Alternative sans-porc		Saucisse de volaille et sa sauce			
Boissons	Nectarine	Yaourt aux fruits	Fromage	Banane	Brioche locale
	Petit-beurre	Biscuit	Pain local	Biscuit aux céréales	

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEEZ (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 15 au 19 juin

tribu des
Petits Chefs

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Pastèque	Salade de haricots verts BIO		Salade de tomates vinaigrette balsamique	
	Œuf dur	Raviolis au saumon	Emincé de volaille aux herbes de provenance	Sauté de porc aux pêches	Gratin camarguais (riz BIO, bœuf haché et brunoise à la tomate)
Garniture	Salade de riz BIO aux crudités		Pommes de terre sautées et ratatouille BIO	Boullgour et julienne de légumes BIO	
			Pont l'Evêque AOP		Yaourt aromatisé
Dessert	Crème dessert	Fraises	Tarte pomme rhubarbe	Compote	Pêche
	Alternatives végétariennes	Raviolis aux légumes	Galette végétarienne	Emincé végétal aux pêches	Gratin camarguais végétarien
Alternatives sans porc				Sauté de volaille aux pêches	
Boissons	Abricot	Cake local	Kiwi	Barre bretonne	Chocolat
	Mini-cake		Fromage blanc aromatisé	Yaourt sucré	Pain aux céréales local

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEEZ (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement

Menus du 22 au 26 juin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Radis croque sel	Salade de tomates et maïs		Salade de concombres à la crème
Plat	Filet de poisson meunière MSC, sauce rémoulade	Mozzarella sticks, sauce fromage blanc	Emincé de poulet sauce orientale	Pâtes à la bolognaise	Emincé de bœuf VBF aux petits oignons
Garniture	Blé BIO et haricots verts à la tomate	Potatoes	Semoule BIO et légumes à couscous		Purée Crécy (pommes de terre carottes) BIO
Sauces	Tomme			Emmental râpé BIO	
Dessert	Donut	Melon BIO	Fromage blanc local	Litchi au sirop	Pomme
Alternatives végétariennes	Nuggets végétariens		Falafels	Pâtes à la bolognaise végétarienne	Omelette
Alternatives sans porc					
Soirs	Banane	Pain au lait	Nectarine	Confiture	Brioche au fromage blanc local
	Madeleine	Compote	Biscuit aux céréales	Pain local	

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEEZ (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



DEPUIS
1969
**DU
PONT**

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 29 juin au 3 juillet



Lundi
Menu des enfants

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Plat	Garniture	Sauces	Dessert	Alternatives végétariennes	Alternatives sans porc
Salade de courgettes râpées	Salade de bié BIO					
Cordon bleu de volaille	Filet de poisson MSC à la basquaise			Yaourt local		
Pâtes et courgettes BIO à la tomate	Haricots plats					
Ortolan						
Beignet choco-noisette						
Cordon bleu végétarien						
Pomme						
Palet breton						

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEEZ (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



DEPUIS 1969
DU PONT

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement