



-  Viande française
-  Produit labellisé
-  Menu végétarien

-  Produit bio
-  Produit local



Juin-juillet

	Du 30 mai au 3 juin	Du 6 au 10 juin	Du 13 au 17 juin
LUNDI	 Melon Tarte courgettes et fromage de chèvre  Taboulé Camembert   Glace	-	 Salade Marco Polo Omelette  au fromage Ratatouille Brie Nectarine
MARDI	 Tomates à la vinaigrette Chili sin carne Riz-haricots rouges  Emmental  Crème au chocolat  	 Tranche de melon Crispy au fromage Haricots verts Compote pomme/fraise et biscuit 	Salade de tomates et thon Sauté de volaille   sauce tomate à la provençale Semoule  Fromage fondu Melon
JEUDI	Carottes râpées   Bœuf   (BAE) sauce forestière Tortis  Chou au chocolat	Pastèque  Veau (VAE) sauce marengo   Flageolets-carottes Entrammes  Cookie	Céleri rémoulade Dos de lieu  sauce curcuma Carottes vichy   Riz au lait 
VENDREDI	Concombre aux fines herbes Filet de cabillaud  sauce crème Blé  -Courgettes  Fromage blanc   Fraises 	Carottes râpées   Rôti de porc   sauce charcutière Coquillettes  Yaourt vanille  	Radis à croquer Rôti de bœuf   Pommes noisettes Neufchâtel   Compote de pommes 


 Finir son assiette
 c'est
 ne pas gaspiller !



CAEN.FR    

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INFORMATION des CONSOMMATEURS), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Menus de

Juin-juillet

- Viande française
- Produit labellisé
- Menu végétarien

- Produit bio
- Produit local



	Du 20 au 24 juin	Du 27 juin au 1 ^{er} juillet	Du 4 au 7 juillet
LUNDI	Taboulé Rôti de dinde au jus Haricots verts Fromage blanc abricot Madeleine	Salade de tomates et maïs Porc (BAE) sauce indienne Riz Saint Nectaire Melon	Taboulé Poisson pané Gratin de chou-fleur Fromage aux fines herbes Yaourt Fruité
MARDI	Betteraves-œuf dur Moussaka végétale Salade verte Yaourt de brebis Pêche	Concombres sauce Bulgare Pavé de saumon sauce citron Boulgour Camembert Yaourt Fruité	Assiette anglaise (rôti de bœuf , carotte râpée, PDT, radis, tomate cerise, mayonnaise) Entrammes Compote de pommes-biscuit
JEUDI	Salade croustons-fromage Escalope de veau sauce normande Lentilles -carottes Brie Biscuit roulé au citron	Pastèque Quiche au fromage Salade verte Pont l'évêque Tartelette aux fraises	Salade de tomates Raviolis au gratin Salade verte Fromage fondu Glace
VENDREDI	Crêpe au fromage Filet de merlu sauce oseille Pommes persillées Saint-paulin Banane	Carottes râpées Assiette façon Kebab sauce blanche Pommes de terre campagnardes Gouda Salade de fruits	-



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).
 Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.