

Menus

Juin - Juillet (Self Henri Brunet)



Produit sous label de qualité « bio »



Viande française



Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Produit local



Menu végétarien

VOAE : volaille à l'équilibre

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



Du 1 au 5

Du 8 au 12

Du 15 au 19

Du 22 au 26

Du 29 Juin au 3 Juillet

LUNDI	Salade, Carottes râpées - Maïs Salade surimi ananas Bœuf (BAE) sauce échalote Filet de lieu à l'estragon Tortis , Haricots beurre persillés Bûche de chèvre Pêche , Tartelette au citron meringuée	Salade, Œuf mimosa Carottes râpées vinaigrette Bolognaise végétale Omelette piperade Spaghettis , Duo de choux Yaourt de brebis nature , Kiwi Mille feuilles	Salade, Salade Californienne Salade de tomates maïs oeuf Filet de colin sauce tomate Chipolatas sauce échalote Coquillettes , Courgettes sautées Ile flottante, Ananas	Salade, Tomates vinaigrette Œuf mimosa au thon Carbonara avec son Emmental Dos de Lieu sauce citron Spaghettis , Poêlée Printanière Abricot, Yaourt Gâteau au yaourt crème anglaise	Friand au fromage Rôti de dinde sauce vallée d'Auge Ratatouille Pastèque
MARDI	Salade, Melon Taboulé Lasagnes aux légumes Kebab végétal sauce blanche Salade verte , Pommes de terre grenaille Crème aux œufs, Cerises	Salade, Crêpe au fromage Piémontaise Poisson du jour beurre Nantais Poulet chasseur Duo de haricots, Pommes noisettes Melon , Yaourt , Paris Brest	Terrine de campagne (PAE) Salade au saumon fumé Sauté de veau marengo Saumon beurre nantais Petits pois carottes, Riz Emmental Compote de pommes , Banane, Rose des sables	Salade, Concombre à la menthe Salade de cervelas Couscous merguez Omelette au fromage Semoule Petits Suisses aux fruits, Banane	Duo de saucisson Poisson du jour sauce crème Riz Fromage blanc avec sa purée de pomme-mangue et biscuit
JEUDI	Salade, Salade Tex Mex Salade alsacienne Poisson du jour sauce au chorizo Bœuf à la bolognaise Chou Romanesco, Spaghettis Flan Parisien, Banane	Salade, Salade composée Salade de pâtes au thon Hachis parmentier Brandade de poisson Ratatouille Camembert Tartelette aux fraises , Yaourt Cerises	Salade, Melon Salade du berger Quinoa et boulgour à la mexicaine Bouchée au Fromage kefta Blé , Chou-fleur au gratin Brownie chocolat blanc, Cerises, Yaourt	Salade, Salade de riz à la niçoise Salade surimi ananas Dos de lieu sauce Dijonnaise Blanc de poulet sauce Normande Brocolis , Farfalles Glace chocolat vanille, Kiwi	Taboulé Quiche aux fromages Salade verte Salade de fruits d'été
VENREDI	Salade, Tomates avocat Saucisson sec Volaille (VOAE) sauce diable Filet de truite sauce crème Poêlée paysanne, Boulgour Saint Nectaire Pastèque , Cookies	Salade, Concombre Feta tomate Salade de riz à la niçoise Porc (PAE) sauce charcutière Dos de lieu sauce au miel Haricots coco, Tortis au fromage Nectarine , Yaourt , Marbré crème Anglaise	Salade, Pastèque Salade marco polo Assiette Kebab sauce blanche Dos de lingue sauce oseille Potatoes, Poêlée Paysanne Fraises Chantilly, Yaourt	Salade, Piémontaise végétarienne Salade Catalane Tarte fine végétarienne Œuf dur sauce crème Salade verte , Riz pilaf Pêche , Yaourt , Chouquettes	Melon Assiette Anglaise Chips Mousse au chocolat BONNES VACANCES !

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'évènements 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.