

# Semaine du 18 au 22 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Œufs durs Mayonnaise Sce Cocktail</b> Salade de Cœur d Artichauts Salade Chou chou Salade Verte (croustons Féta Radis) 	Cervelas cornichons Crevettes Mayonnaise <b>Carottes Râpées a l'Antillaise (carottes, ananas, moutarde, curcuma)</b> Salade verte 		Salade de Pates a la Grecque Salade Niçoise (salade verts, thon, tomate, oeufs,olives noire, poivrons) Salade Club (salade, emmental, jambon, œuf, tomate) <b>Salade de Tomates au Pistou</b> 	Macédoine au thon <b>Pastèque</b> Salade de Radis  Salade Hawaïenne(ananas,pamplemousse,a vocat,mais,cœur de palmier) 
<b>Escalope Cordon bleu</b> Omelette aux fines herbes 	<b>Coquillettes Sce Bolognaise</b> Pilons de Poulet rôti		Moules Marinière Steak haché  	<b>Saumon à la crème de citron</b> Nuggets de Volaille
<b>Petits Pois Carottes</b> <b>Boulgour au Curcuma</b>	<b>Poêlées Champêtre</b> <b>Coquillettes</b>		<b>Ratatouille</b> <b>Frites</b>	<b>Duo de Légumes</b> <b>Riz D'or Safrané Camarguais</b> 
Fromages et Laitages	Fromages et <b>Laitages</b>		Fromages et Laitages	Fromages et Laitages
Mousse Chantilly aux Framboises Compote de Pommes Cassis <b>Fruit de saison</b> Salade de Clémentine au sirop	Fruit de saison Cocktail de fruits au sirop Crème a la Vanille Ananas en tranches		Compote de Pommes Pêches <b>Glace</b> Douceur lactée au Citron Fruit de saison	Fruit de saison <b>Compote de Pommes</b> Yaourt Mousse au Spéculos

Plats préférés Légumes Frais

Produit Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Fait Maison Viande Fraîche

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine