

SEMAINE DU 3 AU 9 JUIN 2024

	MENU A	MENU B	MENU REGIME	GAMME TRAITEUR : 14€
LUNDI 3 JUIN 2024	POTAGE POIREAUX CRÊPE AU FROMAGE JAMBON FROID SALADE DE PÂTES GOUDA - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE POIREAUX CELERI REMOULADE BOULETTES DE MOUTON SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS GOUDA - BEURRE YAOURT NATURE SUCRÉ	POTAGE POIREAUX CELERI CITRONNE BOULETTES DE MOUTON SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS EDAM SANS SEL - BEURRE YAOURT NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR TRIO DE CRUDITÉS CASSOLET TOULOUSAIN TOMME BLANCHE - BEURRE TARTE ABRICOT
MARDI 4 JUIN 2024	POTAGE POTIRON CONCOMBRES À LA BULGARE LASAGNES À LA BOLOGNAISE CANTAFRAIS - BEURRE TARTE NORMANDE	POTAGE POTIRON ŒUF DUR MAYONNAISE COLIN SAUCE CITRON RIZ AUX PETITS LÉGUMES CANTAFRAIS - BEURRE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE POTIRON ŒUF DUR CITRONNÉ COLIN SAUCE CITRON RIZ AUX PETITS LÉGUMES PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE FRAIS DU JOUR ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE CARBONADE FLAMANDE FRITES CHÈVRE - BEURRE TARTE TATIN
MERCREDI 5 JUIN 2024	CRÈME DE VOLAILLE TARTE AUX POIREAUX PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE GRATIN DE LÉGUMES EMMENTAL - BEURRE GÉLIFIÉ VANILLE	CRÈME DE VOLAILLE SALADE DE CŒUR DE PALMIER TOMATE FARCIE (BOEUF) PÂTES EMMENTAL - BEURRE FRUIT DE SAISON	CRÈME DE VOLAILLE SALADE DE CŒUR DE PALMIER PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE GRATIN DE LÉGUMES GOUDA SANS SEL - BEURRE FROMAGE BLANC	POTAGE FRAIS DU JOUR CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE COUSCOUS ROYAL CAMEMBERT - BEURRE BOLÉRO AU CHOCOLAT
JEUDI 6 JUIN 2024	POTAGE TOMATE MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE DINDE SAUCE DIJONNAISE POMMES RÔTIÉS CHANTENEIGE - BEURRE COMPOTE DE POMMES	POTAGE TOMATE PIZZA AU FROMAGE SAUCISSE DE TOULOUSE POMMES DE TERRE CHOUX DE BRUXELLES CHANTENEIGE - BEURRE FROMAGE FRAIS AUX FRUITS	POTAGE TOMATE MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE DINDE SAUCE DIJONNAISE POMMES VAPEUR EDAM SANS SEL - BEURRE COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR ŒUF MIMOSA JAMBON BRAISÉ AU PORTO PURÉE À LA MUSCADE MORBIER - BEURRE TARTE CITRON MERINGUÉE
VENDREDI 7 JUIN 2024	POTAGE BROCOLIS SALADE COLESLAW FILET DE COLIN SAUCE MOUSSELINE RIZ PILAF EDAM - BEURRE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	POTAGE BROCOLIS ROULADE ET CORNICHONS OMELETTE BASQUAISE POMMES VAPEUR EDAM - BEURRE FLAN NAPPÉ CARAMEL	POTAGE BROCOLIS SALADE COLESLAW OMELETTE BASQUAISE POMMES VAPEUR PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE PETITS SUISSES NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR TOMATES MOZZARELLA BASILIC FILET DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC RIZ BRIE - BEURRE PANNA COTTA AUX FRUITS EXOTIQUES
SAMEDI 8 JUIN 2024	POTAGE PARMENTIER CAROTTES RÂPÉES À LA MANGUE BŒUF BRAISÉ AUX ÉCHALOTES GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR VACHE QUI RIT - BEURRE MOUSSE AU CAFÉ	POTAGE PARMENTIER ROULADE DE SURIMI ESCALOPE MILANAISE PÂTES SAUCE TOMATE VACHE QUI RIT - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE PARMENTIER CAROTTES RÂPÉES À LA MANGUE BŒUF BRAISÉ AUX ÉCHALOTES GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR GOUDA SANS SEL - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE FRAIS DU JOUR TARTE THON TOMATES CIBOULETTE SAUTÉ DE BŒUF AU VIN ROUGE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS PAVÉ DES FLANDRES - BEURRE ROYAL CHOCOLAT
DIMANCHE 9 JUIN 2024	POTAGE LENTILLES CORAIL COCKTAIL DE CREVETTES AU PAMPLEMOUSSE SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER POMMES DE TERRE DUO DE FLAGEOLETS BLEU - BEURRE TIRAMISU	POTAGE LENTILLES CORAIL TERRINE DE LAPIN ET CONDIMENT RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE POËLÉE DE LÉGUMES BLEU - BEURRE TIRAMISU	POTAGE LENTILLES CORAIL COCKTAIL DE CREVETTES AU PAMPLEMOUSSE RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE POËLÉE DE LÉGUMES EDAM SANS SEL - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL TARTIFLETTE SALADE MIMOLETTE - BEURRE PARIS BREST

LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNE MAJEUR FIGURE SUR L'ÉTIQUETTE DE LA BARQUETTE  
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS

 VBF : Viande Bovine Française

 VPF : Viande de Porc Française

 Réalisé par le Chef

SEMAINE DU 10 AU 16 JUIN 2024

	MENU A	MENU B	MENU REGIME	GAMME TRAITEUR : 14€
LUNDI 10 JUIN 2024	VELOUTÉ DE BUTTERNUT TARTE MEDITERRANEENE TORTIS BOLOGNAISE EMMENTAL - BEURRE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE BUTTERNUT SALAMI ET CORNICHONS LARD FUMÉ FROID  POMMES SAUTÉES EMMENTAL - BEURRE MOUSSE AU CITRON	VELOUTÉ DE BUTTERNUT CRUDITES TORTIS BOLOGNAISE PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE FRAIS DU JOUR TARTE SAUMON ANETH BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF GOUDA - BEURRE ENTREMETS FRAMBOISE
MARDI 11 JUIN 2024	POTAGE AUX OIGNONS SALADE DE RIZ NICOISE ÉMINCÉ DE POULET À LA PROVENÇALE POMMES DAUPHINES HARICOTS VERTS CANTAFRAIS - BEURRE COMPOTE DE POMMES	POTAGE AUX OIGNONS FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE RIZ BRUNOISE DE LÉGUMES CANTAFRAIS - BEURRE PÂTISSERIE DU CHEF	POTAGE AUX OIGNONS SALADE DE RIZ NICOISE ÉMINCÉ DE POULET À LA PROVENÇALE POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS GOUDA SANS SEL - BEURRE COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE CARBONADE FLAMANDE  FRITES MONT DES CATS - BEURRE TARTE TATIN
MERCREDI 12 JUIN 2024	POTAGE POIREAUX MACÉDOINE DE LÉGUMES DAUBE DE BŒUF AUX POIVRONS  SEMOULE AUX AROMATES CAMEMBERT - BEURRE RIZ AU LAIT	POTAGE POIREAUX MUSEAU VINAIGRETTE CUISSE DE POULET AU JUS POMMES SARLADAISES CAMEMBERT - BEURRE FLAN AU CHOCOLAT	POTAGE POIREAUX MACÉDOINE DE LÉGUMES DAUBE DE BŒUF AUX POIVRONS  SEMOULE AUX AROMATES EDAM SANS SEL - BEURRE SALADE DE FRUITS SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL TARTIFLETTE SALADE EMMENTAL - BEURRE PARIS BREST
JEUDI 13 JUIN 2024	CRÈME DE LÉGUMES SALADE COLESLAW PAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS MACARONIS VACHE QUI RIT - BEURRE FRUIT DE SAISON	CRÈME DE LÉGUMES TARTE AU FROMAGE RÔTI DE BŒUF FROID SAUCE BÉARNAISE  SALADE PIÉMONTAISE VACHE QUI RIT - BEURRE PÂTISSERIE DU CHEF	CRÈME DE LÉGUMES SALADE COLESLAW PAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS MACARONIS PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE FRAIS DU JOUR TABOULÉ FILET DE POULET À LA PROVENÇALE POMMES DE TERRE DAUPHINES SAINT PAULIN - BEURRE DEMI MERVEILLEUX
VENDREDI 14 JUIN 2024	POTAGE CAROTTE BLANCS DE POIREAUX PANÉ DE POISSON BLANC RIZ ET POIREAUX A LA CREME MIMOLETTE - BEURRE VELOUTÉ AUX FRUITS MIXÉS	POTAGE CAROTTE PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS CHOU FARCI (BOEUF) SAUCE TOMATE POMMES SAUTÉES MIMOLETTE - BEURRE COMPOTE DE POIRES	POTAGE CAROTTE BLANCS DE POIREAUX TRANCHE DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC RIZ ET POIREAUX A LA CREME SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE VELOUTE NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR TOMATES MOZZARELLA BASILIC FILET DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC RIZ BRIE - BEURRE PANNA COTTA AUX FRUITS EXOTIQUES
SAMEDI 15 JUIN 2024	VELOUTÉ D'ASPERGES QUICHE LORRAINE CHIPOLATA SAUCE MOUTARDE PURÉE SAINT PAULIN - BEURRE FROMAGE BLANC SUCRÉ	VELOUTÉ D'ASPERGES TABOULÉ À LA MENTHE FILET DE POULET À LA CRÈME POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS SAINT PAULIN - BEURRE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ D'ASPERGES TABOULÉ À LA MENTHE FILET DE POULET À LA CRÈME POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS EDAM SANS SEL - BEURRE FROMAGE BLANC NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR TRIO DE CRUDITÉS CASSOLET TOULOUSAIN CANTAL - BEURRE TARTE ABRICOT
DIMANCHE 16 JUIN 2024	POTAGE CRESSON TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES MONTCENDRE - BEURRE TARTE NOIX DE COCO	POTAGE CRESSON FEUILLETE AUX LÉGUMES POTJEVLEESCH POMMES RÔTIES MONTCENDRE - BEURRE TARTE NOIX DE COCO	POTAGE CRESSON CŒUR DE PALMIER SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TARTE MAROILLES PIÈCE DE BŒUF AU ROQUEFORT  GRATIN DAUPHINOIS MAROILLES - BEURRE FLAN PÂTISSIER

LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNE MAJEUR FIGURE SUR L'ÉTIQUETTE DE LA BANQUETTE  
 MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS

 VBF : Viande Bovine Française

 VPF : Viande de Porc Française

 Réalisé par le Chef

SEMAINE DU 17 AU 23 JUIN 2024

	MENU A	MENU B	MENU REGIME	GAMME TRAITEUR : 14€
LUNDI 17 JUIN 2024	POTAGE DE POIS CASSÉS TARTE THON TOMATE BLANQUETTE DE VOLAILLE POÊLÉE CAMPAGNARDE GOUDA - BEURRE YAOURT AROMATISÉ	POTAGE DE POIS CASSÉS TOMATES VINAIGRETTE COURGETTE FARCIE (BOEUF) À L'ESTRAGON POMMES PERSILLÉES GOUDA - BEURRE SEMOULE AU LAIT	POTAGE DE POIS CASSÉS TOMATES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VOLAILLE POÊLÉE CAMPAGNARDE GOUDA SANS SEL - BEURRE SALADE DE FRUITS SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE COUSCOUS ROYAL MIMOLETTE - BEURRE BOLÉRO AU CHOCOLAT
MARDI 18 JUIN 2024	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHARCUTERIE ET CONDIMENT PÂTES À LA CARBONARA RONDELÉ AUX NOIX - BEURRE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE LÉGUMES CONCOMBRES À LA CRÈME RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME POMMES DE TERRE AUX HERBES RONDELÉ AUX NOIX - BEURRE FROMAGE BLANC SUCRÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES CONCOMBRES À LA CRÈME PÂTES A LA BOLOGNAISE EDAM SANS SEL - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE FRAIS DU JOUR ŒUF MIMOSA JAMBON BRAISÉ AU PORTO PURÉE À LA MUSCADE CAMEMBERT - BEURRE TARTE CITRON MERINGUÉE
MERCREDI 19 JUIN 2024	POTAGE TOMATES BETTERAVES ROUGES AU FROMAGE BLANC FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES EDAM - BEURRE ÉCLAIR À LA VANILLE	POTAGE TOMATES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE PURÉE AU BEURRE EDAM - BEURRE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE TOMATES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE PURÉE AU BEURRE SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE YAOURT NATURE	POTAGE FRAIS DU JOUR SALADE COLESLAW PAUPIETTE DE VEAU MARENGO POMMES DE TERRE RÔTIES TOMME BLANCHE - BEURRE MOUSSE AU CHOCOLAT
JEUDI 20 JUIN 2024	VELOUTÉ CRÉCY ŒUF DUR MAYONNAISE TRANCHE DE JAMBON SALADE PIÉMONTAISE CANTADOU - BEURRE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	VELOUTÉ CRÉCY SALADE DE SURIMI LASAGNES À LA BOLOGNAISE CANTADOU - BEURRE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ CRÉCY ŒUF DUR PERSILLÉ TRANCHE DE JAMBON SALADE DE POMMES DE TERRE PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE FRAIS DU JOUR SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET MIMOLETTE RÔTI DE BŒUF AU POIVRE VERT FRITES CHÈVRE - BEURRE TARTE POMMES ET NOIX
VENDREDI 21 JUIN 2024	POTAGE PARMENTIER TARTE AU FROMAGE COLIN PANÉ RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME CAMEMBERT - BEURRE MOUSSE AU CAFÉ	POTAGE PARMENTIER SALADE DE CERVELAS PAUPIETTE DE VEAU MARENGO POMMES LYONNAISES PETITS POIS CAMEMBERT - BEURRE PÂTISSERIE DU CHEF	POTAGE PARMENTIER MACÉDOINE DE LÉGUMES FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME EDAM SANS SEL - BEURRE PETITS SUISSES	POTAGE FRAIS DU JOUR SALADE NIÇOISE FILET DE SAUMON À LA FONDUE DE POIREAUX RIZ BASMATI AUX PETITS LÉGUMES BRIE - BEURRE TIRAMISU
SAMEDI 22 JUIN 2024	CRÈME DE VOLAILLE BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ DE BŒUF FACON FROMAGÈRE PÂTES VACHE QUI RIT - BEURRE FRUIT DE SAISON	CRÈME DE VOLAILLE TABOULÉ ÉMINCÉ DE POULET À LA MOUTARDE POMMES WEDGES VACHE QUI RIT - BEURRE CRÈME DESSERT CAMEL	CRÈME DE VOLAILLE BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ DE BŒUF FACON FROMAGÈRE PÂTES SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE FRAIS DU JOUR JAMBON CRU ET PETITS OIGNONS POULET BASQUAISE TAGLIATELLES AU BEURRE PAVÉ DES FLANDRES - BEURRE FORÊT NOIRE
DIMANCHE 23 JUIN 2024	VELOUTÉ DE POTIRON TERRINE DE POISSON CIBOULETTE SAUTÉ DE VEAU AU PAPRIKA GRATIN DAUPHINOIS AUX CHAMPIGNONS TOMME - BEURRE ENTREMETS AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE POTIRON BOUCHÉE À LA REINE CARBONADE FLAMANDE POMMES SAUTÉES CAROTTES BRAISÉES TOMME - BEURRE ENTREMETS AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE POTIRON PAVÉ DE POISSON CRÈME CITRONNÉE SAUTÉ DE VEAU AU PAPRIKA GRATIN DAUPHINOIS AUX CHAMPIGNONS PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TERRINE DE POISSON SAUCE CITRON SUPRÊME DE PINTADE AUX CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE RÔTIES AUX HERBES BÂTONNIÈRES DE LÉGUMES MORBIER - BEURRE TARTE BOURDALOUE

LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNE MAJEUR FIGURE SUR L'ÉTIQUETTE DE LA BARQUETTE  
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS

VBF : Viande Bovine Française

VPF : Viande de Porc Française

Réalisé par le Chef

SEMAINE DU 24 AU 30 JUIN 2024

	MENU A	MENU B	MENU REGIME	GAMME TRAITEUR : 14€
LUNDI 24 JUIN 2024	POTAGE POTIRON MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES À LA BOLOGNAISE  VACHE PICON - BEURRE COMPOTE DE POMMES	POTAGE POTIRON QUICHE LORRAINE SAUTÉ DE PORC SAUCE BRUNE POMMES VAPEUR RATATOUILLE VACHE PICON - BEURRE CRÈME DESSERT VANILLE	POTAGE POTIRON MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUTÉ DE PORC SAUCE BRUNE POMMES VAPEUR RATATOUILLE FROMAGE FRAIS NATURE - BEURRE COMPOTE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR TARTE THON TOMATE CIBOULETTE SAUTÉ DE BŒUF AU VIN ROUGE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS CAROTTES AU JUS SAINT NECTAIRE - BEURRE BAVAROIS
MARDI 25 JUIN 2024	POTAGE AUX OIGNONS SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE FILET DE POISSON SAUCE CITRONNÉE RIZ AUX PETITS LÉGUMES MIMOLETTE - BEURRE TARTE ABRICOTS	POTAGE AUX OIGNONS ŒUF DUR MAYONNAISE EMINCE DE DINDE À LA NORMANDE TORSADES MIMOLETTE - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE AUX OIGNONS SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE FILET DE POISSON SAUCE CITRONNÉE RIZ AUX PETITS LÉGUMES SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE FRAIS DU JOUR ROULÉ D'ASPERGES MACEDOINE AU JAMBON NAVARIN D'AGNEAU FLAGEOLETS ET POMMES DE TERRE AU JUS MONT DES CATS - BEURRE ROYAL AU CHOCOLAT
MERCREDI 26 JUIN 2024	VELOUTÉ DE LÉGUMES SALADE DE PÂTES SAUCISSE DE TOULOUSE À LA MOUTARDE PURÉE EDAM - BEURRE YAOURT AUX FRUITS	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHAMPIGNONS À LA GRECQUE BŒUF CAROTTES POMMES SAUTÉES EDAM - BEURRE GÉLIFIÉ AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE LÉGUMES CHAMPIGNONS À LA GRECQUE BŒUF CAROTTES POMMES VAPEUR EDAM SANS SEL - BEURRE FROMAGE BLANC	POTAGE FRAIS DU JOUR TERRINE D'ENDIVES ET CONFITURE D'OIGNONS LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE RIZ GOUDA - BEURRE TARTE FINE AUX POMMES
JEUDI 27 JUIN 2024	POTAGE CRESSON CONCOMBRES À LA CRÈME BOULETTES DE BŒUF SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS CAMEMBERT - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE CRESSON SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS JAMBON BRAISÉ GRATIN D'ÉPINARDS CAMEMBERT - BEURRE CHOU VANILLE	POTAGE CRESSON CONCOMBRES VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS FROMAGE FRAIS NATURE - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE FRAIS DU JOUR FLAMICHE PICARDE RÔTI DE PORC ORLOFF ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE TOMATES RÔTIES BRIE - BEURRE CLAFOUTIS CERISES
VENDREDI 28 JUIN 2024	POTAGE DE POIS CASSÉS PIZZA AU FROMAGE ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY POMMES DE TERRE ET LÉGUMES EMMENTAL - BEURRE LIÉGEOIS VANILLE	POTAGE DE POIS CASSÉS BETTERAVES ROUGES PAVÉ DE COLIN À L'ANETH RIZ BASMATI EMMENTAL - BEURRE YAOURT NATURE SUCRÉ	POTAGE DE POIS CASSÉS BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY POMMES DE TERRE ET LÉGUMES SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE PETITS SUISSES	POTAGE FRAIS DU JOUR TOMATES FÊTA DUO DE POISSONS À LA PROVENÇALE RIZ SAINT PAULIN - BEURRE TARTE AU CHOCOLAT
SAMEDI 29 JUIN 2024	POTAGE MARAÎCHER ROSETTE ET CONDIMENT HACHÉ DE VEAU SAUCE AUX CHAMPIGNONS POËLÉE CAMPAGNARDE BLEU - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE MARAÎCHER CÉLÉRI RÉMOULADE RÔTI DE DINDE FROID ET MAYONNAISE SALADE DE POMMES DE TERRE BLEU - BEURRE YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	POTAGE MARAÎCHER CÉLÉRI RÂPÉ HACHÉ DE VEAU SAUCE AUX CHAMPIGNONS POËLÉE CAMPAGNARDE EDAM SANS SEL - BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE FRAIS DU JOUR TRIO DE CHARCUTERIE ET CONDIMENT ENDIVES À LA FLAMANDE POMMES DE TERRE ET CHOU-FLEUR À LA CRÈME EMMENTAL - BEURRE ÉCLAIR AU CHOCOLAT
DIMANCHE 30 JUIN 2024	POTAGE CAROTTES QUENELLES SAUCE FORESTIÈRE RÔTI DE BŒUF AU POIVRE VERT RÔSTIS AUX LÉGUMES SAINT NECTAIRE - BEURRE TARTELETTE AU FLAN	POTAGE CAROTTES TARTE MÉDITERRANÉENNE BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF SAINT NECTAIRE - BEURRE TARTELETTE AU FLAN	POTAGE CAROTTES QUENELLES SAUCE FORESTIÈRE RÔTI DE BŒUF AU JUS RÔSTIS AUX LÉGUMES GOUDA SANS SEL - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE	POTAGE FRAIS DU JOUR VOL AU VENT FILET MIGNON AU MAROILLES POMMES RÔSTIS CANTAL - BEURRE CHARLOTTE AUX FRUITS

LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNE MAJEUR FIGURE SUR L'ÉTIQUETTE DE LA BARQUETTE  
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS