


Semaine du 05 au 11 juin 2017

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Bon week-end de Pentecôte:)</p>	Crêpe au fromage	* Salade* aux deux fromages	Pâté de foie
	<i>Paupiette de veau sauce paprika</i> <i>Petits pois</i> <i>Riz</i>	<i>Couscous maison</i> <i>Légumes du couscous</i> <i>Semoule</i>	<i>Pâtes au saumon</i> <i>Pâtes</i> <i>Céleri braisé</i>
	Yaourt nature sucré	Ile Flottante	* Fruit frais*

Semaine du 12 au 18 juin 2017

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâtes au thon vinaigrette	* Melon* / Pastèque* / Tomates* vinaigrette	Œuf mayonnaise	* Concombre*, maïs et fromage
<i>Nuggets de volaille</i> <i>Ratatouille</i> <i>Semoule</i>	<i>Hachis Parmentier</i> * <i>Salade verte*</i>	<i>Rôti de porc à la Diable</i> <i>Riz</i> <i>Gratin d'aubergines</i>	<i>Filet de julienne Dieppoise</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Pâtes</i>
* Fruit frais*	Panna Cotta au coulis de fruits	* Fruit frais*	Tarte au chocolat

Semaine du 19 au 25 juin 2017

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
* Carottes* râpées	Macédoine	* Duo de melon et pastèque*	* Tomates* et fromage
<i>Jambon grillé</i> <i>Petits pois à la Française</i> <i>Semoule</i>	<i>Emincé de bœuf</i> <i>Gratin Breton</i> <i>Pennes</i>	<i>Paëlla</i>	<i>Filet de lieu et crème de ciboulette</i> <i>Pommes vapeur</i> <i>Carottes cuites au cumin</i>
Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits	Entremets au chocolat	* Fruit frais*



Producteurs locaux

Pain : Fournil Plesderois - Plesder

Fruits et Légumes : Villalon Maraicher - Plesder



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison