



Menu JUNE 2021

Lundi 24 Mai 2021 Betteraves vinaigrette Lasagne bolognaise Lasagne saumon Saint Moret Crème dessert	Mardi 25 Mai Salade mélangée Hachis parmentier Brandade de morue Vache Picon Spécialité fromagère sur coulis	Mercredi 26 Mai Jambon champenois Terrine de légumes Friands viande Friands fromage Macédoine mayonnaise Gouda à la coupe Eclair au chocolat	Jeudi 27 Mai Salade de cœur de palmier Croq végétal au fromage Potatoes et légumes Comté Orange	Vendredi 28 Mai Champignons à la grecque Pépites de poisson Jambon de dinde Coquillettes Mimolette Compote	
Lundi 31 Mai Radis rose et petit beurre Steak haché crème ketchup Pané végétale Frites Carré frais Cube de pomme peche	Mardi 01 Juin Concombre Nugget's de poulet Nugget's de blé Cordiales de légumes tonic P'tit Louis Chouquette	Mercredi 02 Juin Poireaux vinaigrette Tortillas Oignon Gratin de légumes camembert Liégeois vanille	Jeudi 03 Juin Salade iceberg Parmentier de canard Lasagne de légumes Morbier Banane	Vendredi 04 Juin Paté croute Richelieu Terrine de saint jacques Dos de lieu au citron Croq œuf Lentilles Kiri chèvre Roulé d'anniversaire	JOYEUX ANNIVERSAIRE
Lundi 07 Juin Salade douceur Omelette aux herbes Filet de poisson pané Gnocchi Edam à la coupe Mousse chocolat	Mardi 08 Juin Céleri à la vache qui rit Saucisse de francfort Saucisse végétarienne Petit pois à la française Babybel emmental Pomme Golden	Mercredi 09 Juin Taboulé Brochette de volaille printanier Brochette de poisson Gratin dauphinois Boursin fines herbes Peche plate	Jeudi 10 Juin Salade de tomate surimi Salade de tomate Sauté de porc marengo bouchée de courgette Haricots verts cuisinés petit cotentin Beignet framboise	Vendredi 11 Juin Carotte rapée Blanquette de poisson frais Blanquette de volaille Purée vache qui rit Poire	
Lundi 14 Juin Chou blanc Paupiette de veau au pesto Pavé de poisson à la bordelaise Courgette béchamel Brie Compote de pomme	Mardi 15 Juin Œufs durs Boulette de soja Semoule Mimolette Tarte à la normande	Mercredi 16 Juin Tomate en salade Donut's de dinde steak végétal Ratatouille Babybel BIO Kiwi	Jeudi 17 Juin - VOILA L'été Melon Assiette barbecue Barbecue végétal Grenaille au thym Roitelet Mini tropézienne	Vendredi 18 Juin Salade californienne Filet de limande meunière Normandin de veau Carotte poulette Tartare nature Nectarine	

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale, ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique,

Produit des plaines de l'Aube

Produit Régional

Sans viandes

Sans poisson