

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
<b>Potage légumes frais locaux</b> <b>Filet de poulet QA jus de volaille</b>  <u>Brocolis à l'ail</u>  <b>Purée</b>  Petit fromage frais aux fruits	<b>Potage légumes frais locaux</b> Pâtes à la  sauce bolognaise au quorn  (tomates, carottes, oignons)/fromage râpé  <b>Pomme</b>	<b>Potage légumes frais locaux</b> Rôti de porc froid (tranche de millet) Laitue/vinaigrette  Pommes de terre rissolées  Crème vanille	<b>Potage légumes frais locaux</b> <b>Dos de colin MSC</b>  <u>Poireaux à la crème</u>  <b>Pommes de terre grenailles</b>  Biscuit
lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
<b>Potage légumes frais locaux</b>  Nuggets de poulet  Ananas à l'aigre-douce Riz Mousse chocolat	<b>Potage légumes frais locaux</b>  Penne à la  sauce carbonara (lardinettes végété) & petits pois Biscuit	<b>Potage légumes frais locaux</b>  Boulettes de bœuf  à la sauce tomate aux champignons Frites <b>Yaourt entier nature Bio</b>	<b>Potage légumes frais locaux</b> <b>Cassolette de poisson MSC (saumon, colin, cabillaud)</b>  aux petits légumes (carottes, céleri) <b>Purée maison</b> <b>Fraises belges</b>
lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
<b>Potage légumes frais locaux</b> <b>Rôti de porc QA jus de viande</b> (escalope de soja)   <u>Chou-fleur à la crème</u>  <b>Pommes de terre persillées</b> Fromage blanc aux fruits	<b>Potage légumes frais locaux</b>  Fricassée de dinde à la provençale  (carottes/tomate/courgettes/aubergines/poivrons)  Coquillettes au basilic Chocolat	<b>Potage légumes frais locaux</b>  Couscous végété - falafels  <u>Légumes couscous (carottes, navets, pois chiches Bio, céleri, oignons)</u> Semoule <b>Yaourt "ferme du Bouret"</b>	<b>Potage légumes frais locaux</b>  <b>Fish stick MSC</b> sauce cocktail  <u>Salade mixte vinaigrette</u>  <b>Purée maison</b> <b>Poire</b>
lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<b>Potage légumes frais locaux</b> <b>Filet de poulet QA</b> coulis de tomate  <u>Haricots verts</u> <b>Pommes de terre</b> Yaourt aux fruits	<b>Potage légumes frais locaux</b>  Gratin de macaronis jambon/fromage  Pêche	<b>Potage légumes frais locaux</b>  Steak haché de bœuf sauce brune  Compote Frites Flan vanille nappé caramel	<b>Potage légumes frais locaux</b> <b>Rouleaux de sole MSC</b> sauce hollandaise  <u>Brocolis vapeur</u> <b>Purée</b> <b>Petit beurre Bio</b>
lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
<b>Potage légumes frais locaux</b> Chili con carne (bœuf) (haricots rouges Bio, maïs Bio, tomates)  Riz Compotine	<b>Potage légumes frais locaux</b> Gratin de pâtes grecques au poulet & courgettes  Liégeois vanille	<b>Potage légumes frais locaux</b> <b>Omelette</b> <u>Laitue vinaigrette</u> Pommes de terre au thym au four Nectarine	<b>Potage légumes frais locaux</b> <b>Filet de lieu jaune MSC</b> <u>Epinards crème</u> <b>Purée</b> Biscuit

Produits circuit court/locaux "en gras italique"



Viande de porc

Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Menu "Plaisir des enfants"

QA: Qualité Ardennes en circuit court  
Bio = produit certifié

Menu végétarien

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée



Fairtrade  
Légumes de saison

Menu validé par la diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur.

La composition de nos menus peut varier d'un jour à l'autre. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au 0489/74.24.76 (API Restauration)