

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