

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01/06 au 05/06	Céleri rémoulade <b>Boulette de dinde Basquaise</b> Fusilli Nectarine	Concombre à la crème Tomates farcies Riz basmati Tomme blanche Île flottante	Betteraves Risotto de coquillettes au jambon et parmesan Yaourt aux fruits	Macédoine <b>Tajine de canard</b> Ebly Emmental Compote de Pêches	Salade verte Quenelle de poisson gratinée et sauce Nantua Semoule Cake citron
Du 08/06 au 12/06	Salade de Pommes de terre persillées Steak végétal Jardinière de légumes Abricot	Chèvre frais et salade Rosbeef, sauce Béarnaise Pommes noisettes Camembert Compote Pommes	Pêches au thon <b>Escalope de volaille au lait de coco</b> Brocoli Yaourts aromatisés	Carottes râpées Paupiette de veau sauce champignons Riz Port Salut Fraises	Crêpes salées <b>Lasagne de saumon et épinards</b> Compote Pommes Mangue
Du 15/06 au 19/06	Nems aux légumes Pois chiche à la ratatouille Semoule Tomme de brebis Nectarine	Coleslaw Hachis Parmentier de porc Salade verte Yaourt au chocolat	Jambon blanc Spaghetti aux fruits de mer Cake noix de coco	Feuilleté au fromage cordon bleu légumes Melon	Tomate mozzarella <b>Sauté de boeuf</b> Röstis Chaurce Compote pommes framboises
Du 22/06 au 26/06	Cocktail de crevettes Sauté de lapin Riz Camembert Clafoutis cerises	Concombre à la crème <b>Haut de cuisses de poulet rôti</b> <b>Purée de pommes de terre</b> Tarte aux pommes	Avocat vinaigrette Saucisse végétale Semoule Abricots	Cake au thon Steak haché, sauce au poivre Courgettes sautées Yaourts aux fruits	Salade Ardennaise <b>Pavé de colin, sauce curry</b> Coquillettes à la tomate Saint Paulin Crème dessert
Du 29/06 au 03/07	Houmous Boulette de boeuf Haricots verts Mousse fraises	Céleri rémoulade Lasagne au saumon et épinards <b>Le Fondant</b> Tarte aux poires	Samoussa Gigot d'agneau Flageolets Framboises	Cervelas <b>Blanquette de volaille</b> Riz basmati Saint Nectaire Compote pommes vanille	Pain Bagnat Eau Petit beurre Yaourt à boire Nectarine

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE

ALLERGÈNES :

**LA** Lait **G** Gluten **LU** Lupin **P** Poisson **O** Œuf  
**C** Céleri **SU** Sulfites **S** Soja **F** Fruits à coques  
**CRU** Crustacés **MO** Mollusques **M** Moutarde  
**SE** Sésame

LÉGENDE :



**Produits locaux et/ou régionaux**



**BIO**



**Produits ou ingrédients labellisés**



**Le diététicien :**

**Diet & Cook**  
21, rue Bourbon  
08000 CHARLEVILLE-MEZIÈRES  
Tél. 06.73.32.67.16  
Siret 821.831.732.0000