

















































<p>Du 30 mai au 3 juin 2022</p>	<p> Céleri râpé vinaigrette  Escalope de porc sauce hongroise <i>Quenelles de brochet sauce Nantua</i> Blé  Flan vanille </p>	<p>Taboulé Salade piémontaise Filet de lieu noir sauce bercy Courgettes provençale   Fruits de saison </p>	<p> Couscous Poulet (semoule et légumes) <i>Semoule façon couscous</i> Camembert  Soupe de fraise à la menthe</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Galette de lentilles tomate échalote  Boullgour  Yaourt nature sucré  Fruits de saison </p>	<p>Melon   Rôti de bœuf sauce échalote Colin pané (<20% de panure) + citron Blettes béchamel   Tarte flan</p>
<p>Du 6 au 10 juin 2022</p>	<p>PENTECOTE</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Tomate vinaigrette  Galettes de blé panée  Haricots verts persillés  Moelleux au chocolat </p>	<p>Gaspacho (concombre, poivron, tomate) Boulettes d'agneau sauce orientale <i>Bouchées orientales sauce à l'ail</i> Pommes rissolées  Yaourt nature sucré </p>	<p> Salade verte, cheddar et croûtons Sauté de bœuf à la milanaise <i>Quenelles natures sauce tomate</i>  Polenta  Crème caramel</p>	<p>Steak haché de saumon à l'estragon Ratatouille  et coquillettes Fromage blanc et sucre  Fruits de saison </p>
<p>Du 13 au 17 juin 2022</p>	<p>Paëlla au poisson Yaourt nature sucré  Fruits de saison </p>	<p> Concombre vinaigrette Poulet rôti sauce brune USA <i>Galette TexMex</i> Carottes braisées  Tarte pomme rhubarbe</p>	<p> Sauté de porc aux olives <i>Omelette nature</i>  Haricots verts et flageolets Croc'lait Compote de pomme </p>	<p> Rôti de veau au jus <i>Gratin campagnard (pdt, lentilles)</i> Gratin de pommes de terre Fromage blanc et sucre  Fruits de saison </p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Pastèque Tortellini ricotta épinards sauce tomate Liégeois au chocolat</p>
<p>Du 20 au 24 juin 2022</p>	<p>Penne à la bolognaise Penne à l'italienne Camembert Compote pomme poire </p>	<p> Pizza tomate fromage olives Crêpe au fromage  Emincé de dinde printanier <i>Boulettes azuki</i> Petits pois extra-fins aux parfums du soleil Fruit de saison </p>	<p>Courgettes al pesto + dés de brebis Colin sauce brésilienne Riz créole Fruit de saison </p>	<p>LE REGAL ESTIVAL DU CHEF</p> <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Tomate mozzarella Tortillas poivrons tomate Fromage fondu Président  Smoothie aux fruits rouges</p>	<p>Carottes râpées   Sauté de veau au colombo <i>Pavé de merlu au colombo</i> Haricots verts persillés  Moelleux pomme-cannelle</p>

Les sautés et rôtis de bœuf, de veau et de porc sont d'origines locales (Auvergne Rhône-Alpes)

La viande de bœuf est "Race à Viande".

Les volailles sont certifiées Label Rouge ou issues de l'agriculture biologiques, d'origines françaises

Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC"



Pain bio et local

Pâtisserie maison

