



A table



25

DEJEUNER

	LUNDI 16-juin	MARDI 17-juin	MERCREDI 18-juin	JEUDI 19-juin	 VENDREDI 20-juin	SAMEDI 21-juin	DIMANCHE 22-juin
Entrée	Pâté de foie ²	Poireaux vgtte ¹	Salade Coleslaw	Concombre vinaigrette	Salade Strasbourgeoise ^{1,2,3}	Tomates vinaigrette	Pâté en croute ¹
Plat	Paupiette de dinde ¹	Lasagnes bolognaise ^{1,2}	Tomates farcies	Sauté de porc aux olives	Filet de Colin Sce Asperge ^{1,2}	Cuisse de canette Rôtie ^{1,2}	Sauté de veau Sce champignons ^{1,2}
Garniture	PDT Sautées ^{1,2,3}	0	Semoule au beurre	Gratin de courgette	Riz au légumes	Torti au beurre ¹	Pommes Dauphines ¹
	0	-	-	0	-	-	0
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Cocktail de fruit	nectarine	Banane	Entremets Vanille	Fraises ^{1,3}	Poire au sirop	Tarte aux pommes ³

DINER

Entrée	potage de légumes	Potage aux légumes ^{1,2}	Potage vermicelle ^{1,2}	Tapioca au lait ^{1,2}	Velouté de carotte	Potage de brocolis	Soupe à l'oignon ^{1,2,3}
Plat	Rôti de porc mayonnaise	Quiche Lorraine ^{1,2}	Rôti de dinde froid	Omelette au fromage ^{1,2}	Chipolatas grillées ^{1,2}	Jambon blanc ^{1,2}	Poisson pané ¹
Garniture	salade fraîcheur	Salade	Choux fleurs vinaigrette	Salade verte	Petits pois au jus ^{1,2,3}	Salade haricot vert	Epinards ^{1,2}
	-	-	-	0	-	-	-
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Mousse au chocolat ¹	compote	Pomme cuite	Yaourt aromatisé	Compote de fruits ²	Petits suisses sucrés ²	Fromage blanc

“viande bovine, née, élevée et abattue en France” et “viandes porcine, ovine et volaille élevées et abattues en France”

Selon les disponibilités des saisons et fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)