




















LUNDI 03/06/2024	MARDI 04/06/2024	MERCREDI 05/06/2024	JEUDI 06/06/2024	VENDREDI 07/06/2024	SAMEDI 08/06/2024
Salade de courgettes et radis râpés vinaigrette	Salade buffalo (laitue iceberg, maïs, haricots rouges, vinaigrette au sirop d'érable)	Sardines à l'huile	Chou fleur vinaigrette	Concombres sauce tzatziki (yaourt, menthe)	 <p>Repas</p>  <p>Buffet champêtre</p>
Sauté de bœuf LR  sauce charcutière (tomate, cornichon)	 Médaillon de merlu sauce ratatouille	 Sauté de porc BBC sauce dijonnaise (moutarde, oignons, crème)	 Chili con carne RAV (haché de bœuf, haricots rouges, maïs, poivrons, cumin)	 Limande meunière	
Pommes de terre sautées	Blé BIO 	Frites	Riz créole IGP	Pomme vapeur	
Endives braisées	Courgettes rondelles BIO aneth citron	Brocolis		Haricots beurre à la tomate	
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	
Mousse au café	Compote de pommes et sablé de Retz	 Salade de pastèque et melon BIO 	Flan pâtissier	Moelleux chocolat frais	



LUNDI 10/06/2024	MARDI 11/06/2024	MERCREDI 12/06/2024	JEUDI 13/06/2024	VENDREDI 14/06/2024	SAMEDI 15/06/2024
Poireaux vinaigrette	Tomates vinaigrette	Rillettes de sardines 	Taboulé	Houmous de pois chiches (épices garam masala, carotte, poivrons) 	Terrine de légumes
Boudin blanc	Sauté de poulet LR sauce Agen (pruneaux, raisins, ail, cannelle, quatre épices) 	Pavé de saumon à griller 	Rôti de bœuf LR 	Steak de colin sauce blanquette (crème, champignons) 	Choucroute
Purée de navets	Riz créole BIO 	Frites	Coquillettes aux petits légumes	Semoule	(Pommes de terre et chou)
Légumes couscous	Haricots beurre à l'ail	Epinards BIO et pommes de terre BIO béchamel	Lentilles	Petits pois saveur jardin (tomates, ciboulette, échalote)	
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit de saison	Tiramisu	Crème dessert au praliné	Fruit de saison BIO 	Paris Brest	Cake à l'ananas BIO 

Pêche responsable



Spécialité du chef



Végétarien



Label rouge



Race à viande




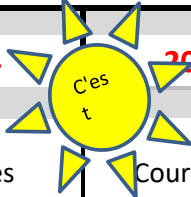










Bio



Bon  Appétit.

## FOYER PONTAULT - COMBAULT Du 17 au 23 juin 2024



LUNDI 17/06/2024	MARDI 18/06/2024	MERCREDI 19/06/2024	JEUDI 20/06/2024	VENDREDI 21/06/2024	SAMEDI 22/06/2024
Tomates vinaigrette	Macédoine vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette	 Courgettes râpées vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	Endives au bleu
 Filet de lieu noir frais sauce estragon	Osso bucco de dinde LR aux olives 	Sauté de bœuf LR sauce curry 	Sauté de porc BBC sauce dijonnaise 	 Colin mariné thym citron	Coq au vin
Pommes noisettes	Boulgour BIO aux petits légumes 	Frites	Tortis locales	Purée de pommes de terre et carottes	Mélange 4 céréales BIO 
Salsifis et champignons	Salade verte	Ratatouille	Fenouil à la crème	Haricots verts persillés	Légumes aioli
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Fruit de saison local	Mousse au chocolat au lait	Compote pomme fraise	 Salade de fruits frais	 Pomme au four à la cannelle du chef	 Moelleux à la framboise du chef

Pêche responsable



Spécialité du chef



Végétarien



Label rouge



Race à viande



Bio





# FOYER PONTAULT - COMBAULT

Du 24 au 30 juin 2024



LUNDI 24/06/2024	MARDI 25/06/2024	MERCREDI 26/06/2024	JEUDI 27/06/2024	VENDREDI 28/06/2024	SAMEDI 29/06/2024
Cœur de palmier vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Beignets de chou-fleur	Taboulé	Carottes râpées BIO vinaigrette	Pizza au fromage
 Colin mariné aux herbes	 Sauté de porc BBC au miel	 Escalope de poulet LR à griller	 Rôti de bœuf RAV froid	Filet de saumon sauce oseille	Sauté d'agneau au miel
Blé BIO 	Riz BIO au curry	Frites	Coquillettes BIO 	Purée de brocolis	Gratin dauphinois
Courgettes à l'ail	Printanière de légumes	Petits pois et carottes au jus	Haricots verts à l'ail	Endives braisées	Chou fleur moutarde coco
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
 Fruit de saison BIO	Cône glacé	 Salade de fruits frais	Tarte au flan	Clafoutis aux griottes	 Gâteau au yaourt à la vanille

Pêche responsable



Spécialité du chef



Végétarien



Label rouge



Race à viande



Bio















# FOYER PONTAULT - COMBAULT

## Du 01 au 07 juillet 2024



LUNDI 01/07/2024	MARDI 02/07/2024	MERCREDI 03/07/2024	JEUDI 04/07/2024	VENDREDI 05/07/2024	SAMEDI 06/07/2024
Salade de haricots verts vinaigrette	 Concombres vinaigrette	 Houmous aux haricots rouges et lentilles corail (miel, paprika)	Mousse de canard et cornichons	Melon vert BIO 	Cœur de palmier vinaigrette
 Colin gratiné au fromage	Omelette BIO 	Langue de bœuf sauce charcutière (cornichons)	Andouillette au jus	 Pavé de merlu sauce bouillabaisse (tomates, soupe de poissons)	Couscous merguez et pilons de poulet LR 
Riz	Mélange de 4 céréales BIO 	Frites	Lentilles	Farfalles locales	(Semoule et légumes couscous)
Salsifis à la crème	Ratatouille	Gratin crécy (carottes, pommes de terre, crème, fromage râpé)	Purée d'haricots verts	Julienne de légumes	
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage
Dessert lacté vanille	Eclair chocolat	Ananas au sirop	Fruit de saison BIO 	Mousse au café	 Cake framboises spéculoos du chef

Pêche responsable



Spécialité du chef



Végétarien



Label rouge



Race à viande



Bio

