















































Déjeuner

	lun. 01/06	mar. 02/06	mer. 03/06	jeu. 04/06	ven. 05/06
Entrée	Betteraves bio  	Croquant italien 	Salade de tomate 	Taboulé	Melon 
Plat	Raviolis aux légumes bio  Sauce Napolitaine bio 	Rôti de porc LR  Purée de pommes de terre Poêlée de légumes	Cordon bleu de dinde  Petits pois à la française  Chou fleur 	Boulettes de bœuf bio  Sauce tomate bio  Carottes fondantes  Riz pilaf	Parmentier de Colin 
Plat de substitution		Omelette nature  	Batonnets de colin 	Boulettes végétales Sauce tomate	Hachis parmentier 
Fromage	Yaourt nature bio  	Saint moret 	Camembert bio  	Cantal AOP à la coupe  	Vache qui rit 
Dessert	Madeleine bio 	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé fraise 	Banane 	Compote pomme poire 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.





 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Label Rouge  : Viandes de France  : Haute Valeur Environnementale  :
 : Pêche Durable  : Commerce équitable  : Appellation d'Origine Protégée  : Région Ultra Périphérique

Déjeuner

	lun. 08/06	mar. 09/06	mer. 10/06	jeu. 11/06	ven. 12/06
Entrée	Saucisson	Pastèque	Quiche au fromage	Oeuf dur bio  	Salade de tomate HVE  
Plat	Rôti de dinde   Coquillettes Ratatouille	Sauté de porc  Aux olives Polenta bio  Haricots verts 	Paupiette de dinde Ebly pilaf  Brocolis sautés	Semoule aux pois chiches bio  Légumes couscous bio 	Batonnets de colin  Julienne de légumes   Riz pilaf
Plat de substitution	Galette de soja	Cubes de colin ciboulette	Boulettes végétales		Nugget's de filet de poulet
Fromage	Le carré Président 	Coulommiers à la coupe 	Petits suisses au sucre	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Compote pomme banane	Fruit de saison HVE 	Fruit de saison bio 	Liégeois chocolat  

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

Déjeuner

	lun. 15/06	mar. 16/06	mer. 17/06	jeu. 18/06	ven. 19/06
Entrée	Tartinade de petits pois à la menthe	Laitue bio vinaigrette  	Céleri rémoulade 	Salade de tomate 	Crêpe au fromage
Plat	Lasagnes ricotta épinards	Rôti de boeuf bio  Purée de pommes de terre bio au lait  Courgettes sautées bio 	Haut de cuisse de poulet rôti  Riz safrané bio  Brunoise de légumes	Jambon blanc LR  Lentilles cuisinées   Carottes sautées 	Filet de colin  Sauce à l'Armoricaine Chou fleur  Pommes vapeur 
Plat de substitution		Quiche chèvre tomate	Cubes de Colin  Aux épices	Paupiette de poisson Sauce ciboulette	Escalope de volaille panée
Fromage	Pointe de brie 	Yaourt nature bio  	Gouda	Edam	Saint nectaire 
Dessert	Fruit de saison HVE 	Compote pomme mirabelle 	Yaourt aromatisé fraise 	Donut's au chocolat	Fruit de saison HVE 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

Déjeuner

lun. 22/06

mar. 23/06

mer. 24/06

jeu. 25/06

ven. 26/06

Entrée

Betteraves bio



Salade de tomate



Billes de mozzarella

Macédoine de légumes



Salade de mini penne

Carottes râpées



Plat

Omelette bio nature
Riz aux petits légumes bio



Cappelletti au boeuf
Sauce napolitaine
Parmesan

Paupiette de veau
Au jus
Semoule
Petits pois à la française



Chipolata LR
Carottes sautées



Pommes de terre sautées

Filet de colin au beurre blanc



Riz pilaf
Ratatouille

Plat de substitution

Raviolis aux légumes

Croque fromage

Filet de colin



Sauce arlequin

Filet de poulet



Sauce crème

Fromage

Rondelé nature bio



Taleggio AOP à la coupe



Saint Paulin bio



Tomme catalane AOP à la coupe



Emmental



Dessert

Compote pomme abricot bio



Mousse au chocolat



Kiwi

Tarte croissant aux pommes

Fruit de saison HVE



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Commerce équitable : Certification environnementale niveau 2 : Label Rouge :
 : Pêche Durable : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 29/06	mar. 30/06	mer. 01/07	jeu. 02/07	ven. 03/07
Entrée	Houmous	Salade de maïs 	Salade coleslaw	Melon Pastèque	Salade de tomate HVE
Plat	Oeuf dur Taboulé	Chili con carne Riz pilaf Haricots rouges	Nugget's de filet de poulet bio Poêlée estivale (haricots plats, carottes, maïs) Boullgour pilaf	Cheeseburger Pommes campagnardes	Calamars à la romaine Haricots beurre Papillons
Plat de substitution		Chili végétal	Crispy d'or	Fish burger	Cordon bleu de dinde
Fromage	Cantal AOP à la coupe 	Saint moret bio 	Camembert bio 		Vache qui rit bio
Dessert	Banane 	Fruit de saison bio 	Compote pomme abricot bio 	Glace - Mister freeze	Yaourt aromatisé fraise

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.