

Déjeuner

| | lun. 02/06 | mar. 03/06 | mer. 04/06 | jeu. 05/06 | ven. 06/06 | sam. 07/06 | dim. 08/06 |
|----------------|--------------------------------|---|--|--|-------------------------|---|---|
| Entrée | Tarte provençale | Salade verte mélangée | Salade de tomate bio vinaigrette | Taboulé | Salade coleslaw | Terrine de légumes | Mortadelle |
| Plat | Raviolis aux légumes bio | Andouillette grillée Purée de pommes de terre aux deux moutardes | Cordon bleu de dinde Ratatouille niçoise cuisinée au thym | Galette pois blé Carottes sautées | Parmentier de Colin | Sauté de Volaille Sauce au curry Blettes braisées | Medaillon de merlu Sauce vierge Riz basmati |
| Fromage | Cantal | Mimolette bio | Camembert bio | Tomme blanche | Emmental bio | Tomme noire | Saint Paulin bio |
| Dessert | Mousse au chocolat bio | Fruit de saison HVE | Yaourt aromatisé bio | Banane | Compote pomme poire | Liégeois café | Eclair à la vanille |

Dîner

| | lun. 02/06 | mar. 03/06 | mer. 04/06 | jeu. 05/06 | ven. 06/06 | sam. 07/06 | dim. 08/06 |
|----------------|---------------------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|---------------------|
| Potage | Potage poireaux pommes de terre | Velouté de légumes | Potage potiron carottes | Potage julienne de légumes | Crème de courgettes et basilic | Crème de veau | Potage paysan |
| Dessert | Fruit de saison | Fromage blanc aromatisé | Fruit de saison | Petits suisses aromatisés | Yaourt nature | Purée pomme pruneaux | Fruit de saison |

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 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Région Ultra Périphérique : Pêche Durable : Viandes de France : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

| | lun. 09/06 PENTECOTE | mar. 10/06 | mer. 11/06 | jeu. 12/06 | ven. 13/06 | sam. 14/06 | dim. 15/06 |
|----------------|--|---|--|--|--|------------------------------------|----------------------------------|
| Entrée | Pizza au fromage | Carottes râpées | Quiche lorraine | Croisillon dubarry | Salade de pois chiches | Salade verte mélangée Croustons | Pâté en croûte & cornichon |
| Plat | Filet de poulet Au jus crémé Polenta | Sauté de porc Aux olives Coquillettes bio | Boulettes de dinde Sauce au curry Ebly pilaf | Merguez Semoule aux pois chiches bio | Batonnets de poisson et citron Epinards branches à la crème | Moussaka | Rôti de veau Pommes duchesses |
| Fromage | Tomme blanche | Saint Paulin bio | Coulommiers | Tomme noire | Bleu français | Gouda bio | Roquefort pointe |
| Dessert | Crème dessert vanille bio | Fruit de saison HVE | Compote pomme abricot | Flan bio au caramel | Yaourt aromatisé bio | Banane | Paris Brest |

Dîner

| | lun. 09/06 | mar. 10/06 | mer. 11/06 | jeu. 12/06 | ven. 13/06 | sam. 14/06 | dim. 15/06 |
|----------------|-------------------------|---------------------|------------------|-----------------|---------------------------|-----------------------|-----------------|
| Potage | Potage Saint Germain | Crème florentine | Velouté de bolet | Potage Dubarry | Soupe de poisson | Crème d'asperge | Soupe au pistou |
| Dessert | Fromage blanc aromatisé | Compote pomme coing | Mousse au citron | Fruit de saison | Pomme cuite à la cannelle | Crème dessert vanille | Fruit de saison |

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.

: Viandes de France : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 16/06

mar. 17/06

mer. 18/06

jeu. 19/06

ven. 20/06
LA BRETAGNE

sam. 21/06

dim. 22/06

Entrée

Friand au fromage

Salade verte mélangée bio



Céleri rémoulade

Salade de tomate vinaigrette



Rillettes de thon

Concombre bulgare

Tarte provençale

Plat

Hachis veggie

Rôti de boeuf bio



Paella au poulet



Boudin noir



Filet de colin meunière



Chou fleur



Jambonneau
Haricots blancs

Paleron braisé
Sauce gribiche
Fondue de poireaux



Purée de pommes de terre au lait

Sauce béchamel

Fromage

Brie



Emmental bio



Rondelé nature bio



Edam bio



Saint nectaire



Tomme noire



Cantal



Dessert

Fruit de saison bio



Compote pomme fraise bio



Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison HVE



Crêpe au sucre

Fromage blanc nature



Tarte normande

Dîner

lun. 16/06

mar. 17/06

mer. 18/06

jeu. 19/06

ven. 20/06

sam. 21/06

dim. 22/06

Potage

Crème de brocolis

Velouté de tomates

Velouté clamart

Soupe à l'oignon

Potage brunoise de légumes

Potage cultivateur

Velouté de légumes

Dessert

Cake aux fruits

Faisselle



Fruit de saison



Petits suisses aromatisés



Fruit de saison



Compote pomme banane

Fruit de saison



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.



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2



Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

| | lun. 23/06 | mar. 24/06 MENU ITALIEN | mer. 25/06 | jeu. 26/06 | ven. 27/06 | sam. 28/06 | dim. 29/06 |
|----------------|---|--|--|---|--|---|--|
| Entrée | Carottes râpées bio | Salade de tomate vinaigrette Billes de mozzarella | Pizza royale | Quiche lorraine | Cervelas | Poireaux vinaigrette | Mesclun Croutons |
| Plat | Omelette bio nature Purée de légumes bio | Cappelletti au boeuf | Chipolatas grillées Carottes jeunes | Steak haché de veau Sauce au poivre Brocolis sautés bio | Filet de colin Sauce citron Pommes noisettes | Paupiette de lapin Sauce forestière Polenta bio | Daube de bœuf provençale Tagliatelles |
| Fromage | Gouda bio | Fromage blanc nature | Saint Paulin bio | Camembert bio | Edam bio | Vache picon | Saint nectaire |
| Dessert | Compote pomme abricot bio | Fruit de saison HVE | Banane | Faisselle Confiture | Crème dessert chocolat bio | Fruit de saison bio | Tarte croissants abricots |

Dîner

| | lun. 23/06 | mar. 24/06 | mer. 25/06 | jeu. 26/06 | ven. 27/06 | sam. 28/06 | dim. 29/06 |
|----------------|------------------|----------------------|--------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Potage | Crème de céleri | Crème de volaille | Potage de haricots verts | Crème de potiron | Soupe de poisson | Crème d'asperge | Minestrone |
| Dessert | Flan au chocolat | Compote pomme banane | Yaourt aromatisé | Fruit de saison | Fruit de saison | Semoule au lait | Fruit de saison |

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 : Haute Valeur Environnementale : Région Ultra Périphérique : Pêche Durable : Viandes de France : Appellation
d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison