

Déjeuner

	lun. 02/06	mar. 03/06	mer. 04/06	jeu. 05/06	ven. 06/06	sam. 07/06	dim. 08/06
Entrée	Quiche aux légumes	Salade verte mélangée 	Salade de tomate bio vinaigrette 	Taboulé	Salade coleslaw	Macédoine de légumes	Salade de cœurs de palmiers
Plat	Sauce bolognaise Tortillons	Rôti de porc Purée de pommes de terre au lait	Escalope de volaille Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Steak haché de boeuf Carottes sautées 	Parmentier de Colin 	Sauté de Volaille Sauce au curry Blettes braisées	Medaillon de merlu Sauce vierge Riz basmati
Fromage	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Petits suisses naturels 	Fruit de saison HVE 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme poire 	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

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	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Yaourt nature 	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre

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. 09/06 PENTECOTE	mar. 10/06	mer. 11/06	jeu. 12/06	ven. 13/06	sam. 14/06	dim. 15/06
Entrée	Quiche aux légumes	Salade verte mélangée 	Quiche aux légumes	Salade verte mélangée 	Salade de pois chiches	Salade verte mélangée 	Salade d'artichauts
Plat	Filet de poulet  Au jus crémé Polenta	Sauté de porc  Coquillettes bio 	Escalope de volaille Ebly pilaf 	Steak haché de veau Semoule aux pois chiches bio 	Filet de colin  Sauce vierge Epinards branches à la crème 	Moussaka	Rôti de veau Pommes vapeur 
Fromage	Saint Paulin sans sel	Petit suisse 	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc nature 
Dessert	Yaourt nature 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Faisselle 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

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	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Fromage blanc nature 	Compote pomme coing	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pomme cuite sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre

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. 16/06	mar. 17/06	mer. 18/06	jeu. 19/06	ven. 20/06 LA BRETAGNE	sam. 21/06	dim. 22/06
Entrée	Betteraves  	Salade verte mélangée bio  	Céleri vinaigrette	Salade de tomate vinaigrette 	Oeuf dur	Concombre vinaigrette	Melon
Plat	Hachis parmentier 	Rôti de boeuf bio  Penne bio 	Paella au poulet  Riz valencienne bio 	Rôti de porc  Purée de pommes de terre au lait	Filet de colin  Sauce crème Chou fleur  Sauce béchamel	Escalope de porc Haricots blancs	Paleron braisé Fondue de poireaux 
Fromage	Gouda sans sel	Yaourt nature 	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature 
Dessert	Fruit de saison bio 	Compote pomme fraise bio 	Yaourt nature 	Fruit de saison HVE 	Faisselle 	Fromage blanc nature 	Pâtisserie sans sucre

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	Biscuit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Compote pomme banane	Fruit sans sucre

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. 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	Salade de tomate vinaigrette 	Céleri vinaigrette	Quiche aux légumes	Oeuf dur	Poireaux vinaigrette	Mesclun
Plat	Omelette bio nature Purée de légumes bio 	Sauce bolognaise Penne	Rôti de porc Carottes jeunes	Steak haché de veau Brocolis sautés bio 	Filet de colin Sauce citron Pommes vapeur 	Escalope de volaille Sauce crème Polenta bio 	Daube de bœuf provençale Tagliatelles
Fromage	Edam sans sel	Fromage blanc nature 	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Compote pomme abricot bio 	Fruit de saison HVE 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Petits suisses naturels 	Fruit de saison bio 	Pâtisserie sans sucre

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	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Fromage blanc nature 	Compote pomme banane	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre

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 : Viandes de France : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2