

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 | 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 | Potage de légumes | 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.

: Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Région Ultra
 : Pêche Durable : 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

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

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

Potage de légumes

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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



:

Région Ultra Périphérique : 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

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 aromatisé bio



Fruit de saison HVE



Crêpe au sucre

Fromage blanc nature



Confiture

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



Confiture

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.

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 | 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 | Potage de légumes | 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 : Viandes de France : Région Ultra Périphérique : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison