

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	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	Crème de veau	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.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche

Durable  : Viandes de France

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 Croutons	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	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	Soupe de poisson	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	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  Penne bio 	Paella au poulet  Riz valencienne bio 	Boudin noir  Purée de pommes de terre au lait	Filet de colin meunière  Chou fleur  Sauce béchamel	Jambonneau Haricots blancs	Paleron braisé Sauce gribiche Fondue de poireaux 
Fromage	Brie 	Emmental bio  	Rondelé nature bio 	Edam bio  	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal 
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 naturels 	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.



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2



:

Appellation d'Origine Protégée

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 	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	Soupe de poisson	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 : Pêche Durable : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée