

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 | Salade de cœurs de palmiers |
| Plat | Raviolis aux légumes bio | Omelette aux fines herbes Purée de pommes de terre aux deux moutardes | Filet de colin meunière Ratatouille niçoise cuisinée au thym | Galette pois blé Carottes sautées | Parmentier de Colin | Filet de colin 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 | 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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Région Ultra Périphérique : 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 au fromage | Croisillon dubarry | Salade de pois chiches | Salade verte mélangée Croutons | Salade d'artichauts |
| Plat | Filet de colin Sauce crème Polenta | Filet de colin Sauce ciboulette Coquillettes bio | Boulettes végétales Ebly pilaf | Cubes de Colin Aux épices Semoule aux pois chiches bio | Batonnets de poisson et citron Epinards branches à la crème | Parmentier de Colin | Saumonette Sauce à l'Armoricaine 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.



: Pêche Durable



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2



: 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 | Thon à la catalane Penne bio  | Cubes de Colin  Aux épices Riz valencienne bio  | Paupiette de poisson Sauce ciboulette Purée de pommes de terre au lait | Filet de colin meunière  Chou fleur  Sauce béchamel | Filet de colin  Sauce moutarde Haricots blancs | Paupiette de saumon 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 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.



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable



: Haute Valeur Environnementale



: 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 au fromage | Quiche au fromage | Salade de tomate vinaigrette | Poireaux vinaigrette | Mesclun Croutons |
| Plat | Omelette bio nature Purée de légumes bio | Cappelletis au saumon | Omelette au fromage Carottes jeunes | Filet de colin Sauce arlequin Brocolis sautés bio | Filet de colin Sauce citron Pommes noisettes | Paupiette de saumon Sauce matelote Polenta bio | Petites seiches à la niçoise 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 | Potage de légumes | 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 : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison