




















Déjeuner

	lun. 01/06	mar. 02/06	mer. 03/06	jeu. 04/06	ven. 05/06	sam. 06/06	dim. 07/06
Entrée	Betteraves bio 	Salade verte mélangée 	Salade de tomate 	Taboulé	Melon 	Salade coleslaw	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Sauce bolognaise  Tortillons	Rôti de porc LR  Purée de pommes de terre	Escalope de volaille Petits pois à la française  	Steak haché de boeuf  Carottes sautées 	Parmentier de Colin 	Sauté de volaille LR  Sauce 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  	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé fraise 	Banane 	Compote pomme poire 	Liégeois café  	Eclair à la vanille

Dîner

	lun. 01/06	mar. 02/06	mer. 03/06	jeu. 04/06	ven. 05/06	sam. 06/06	dim. 07/06
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  Sucre	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  : Origine France  : Viandes de France  : Commerce équitable  : Label Rouge  : Haute Valeur Environnementale  : Certification
environnementale niveau 2  : Région Ultra Périphérique  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 08/06	mar. 09/06	mer. 10/06	jeu. 11/06	ven. 12/06	sam. 13/06	dim. 14/06
Entrée	Salade de pois chiches 	Carottes râpées 	Quiche aux légumes	Oeuf dur bio 	Salade de tomate HVE 	Salade verte mélangée 	Salade de coeurs d'artichaut
Plat	Rôti de dinde Au jus Coquillettes 	Sauté de porc LR Au jus Polenta	Escalope de volaille Ebly pilaf 	Steak haché de veau Au jus Semoule aux pois chiches bio 	Filet de colin Sauce vierge Julienne de légumes 	Moussaka	Rôti de veau Au jus 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 café 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Flan bio au caramel 	Yaourt aromatisé fraise 	Fruit de saison HVE 	Paris Brest

Dîner

	lun. 08/06	mar. 09/06	mer. 10/06	jeu. 11/06	ven. 12/06	sam. 13/06	dim. 14/06
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Crème d'asperge	Potage de légumes	Potage Dubarry	Soupe au pistou
Dessert	Fromage blanc aromatisé 	Purée pomme coing	Mousse au citron 	Fruit de saison 	Pomme cuite	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.

: Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Origine France : Commerce équitable : Label Rouge : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 15/06	mar. 16/06	mer. 17/06	jeu. 18/06	ven. 19/06	sam. 20/06	dim. 21/06
Entrée	Betteraves  	Salade verte mélangée bio  	Macédoine de légumes 	Salade de tomate 	Oeuf dur 	Concombre vinaigrette	Melon 
Plat	Hachis parmentier 	Rôti de boeuf bio  Purée de pommes de terre bio 	Poulet rôti Riz safrané	Rôti de porc  Lentilles cuisinées  	Filet de colin  Sauce crème Chou fleur 	Escalope de porc Haricots blancs	Paleron braisé Poireaux à la crème 
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Yaourt nature 
Dessert	Fruit de saison HVE 	Purée pomme fraise bio 	Flan caramel	Crêpe au sucre	Fruit de saison HVE 	Fromage blanc nature  Coupelle de confiture	Tarte normande

Dîner

	lun. 15/06	mar. 16/06	mer. 17/06	jeu. 18/06	ven. 19/06	sam. 20/06	dim. 21/06
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  Coupelle de confiture	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Purée 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. 22/06	mar. 23/06	mer. 24/06	jeu. 25/06	ven. 26/06	sam. 27/06	dim. 28/06
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de tomate 	Céleri vinaigrette	Salade de mini penne	Oeuf dur 	Poireaux vinaigrette	Mesclun
Plat	Omelette nature Riz aux petits légumes bio   	Sauce bolognaise Penne 	Steak haché de veau Semoule 	Rôti de porc Carottes sautées  	Filet de colin au beurre blanc Pommes vapeur  	Escalope de volaille Sauce crème Polenta	Daube de boeuf Tagliatelles 
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature 
Dessert	Purée pomme abricot bio 	Mousse au chocolat  	Fruit de saison HVE 	Faisselle Coupelle de confiture 	Crème dessert praliné 	Fruit de saison HVE 	Tarte au citron

Dîner

	lun. 22/06	mar. 23/06	mer. 24/06	jeu. 25/06	ven. 26/06	sam. 27/06	dim. 28/06
Potage	Crème de céleri	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Flan au chocolat	Purée 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.