











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	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme poire 	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

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 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



: Origine France



: Viandes de France



: Label Rouge



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Haute Valeur

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

Yaourt nature



Fruit sans sucre

Compote pomme
abricot



Faisselle



Yaourt nature



Fruit sans sucre

Pâtisserie sans sucre

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 nature



Purée 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.



: Certification environnementale niveau 2



: Viandes de France



: Origine France



: Label Rouge



: Haute Valeur Environnementale




























: Produit issu de l'agriculture biologique



:

Pêche Durable

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 sans sucre	Purée pomme fraise bio 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fromage blanc nature 	Pâtisserie sans sucre

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	Biscuit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Purée 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. 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 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Faisselle 	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

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	Fromage blanc nature 	Purée 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.