

































## Déjeuner

	lun. 01/06	mar. 02/06	mer. 03/06	jeu. 04/06	ven. 05/06	sam. 06/06	dim. 07/06
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Salade verte mélangée 	Salade de tomate 	Taboulé	Melon 	Salade coleslaw	Mortadelle
<b>Plat</b>	Raviolis aux légumes bio  Sauce Napolitaine bio 	Rôti de porc LR  Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Cordon bleu de dinde  Petits pois à la française  	Boulettes de bœuf bio  Sauce tomate bio  Carottes sautées 	Parmentier de Colin 	Sauté de volaille LR  Sauce curry Blettes braisées	Medaillon de merlu  Sauce vierge Riz basmati
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	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
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Petits suisses natures 	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.

## Déjeuner


















	lun. 08/06	mar. 09/06	mer. 10/06	jeu. 11/06	ven. 12/06	sam. 13/06	dim. 14/06
<b>Entrée</b>	Salade de pois chiches 	Carottes râpées 	Quiche lorraine	Oeuf dur bio 	Salade de tomate HVE 	Salade verte mélangée Croutons 	Pâté en croûte & cornichon
<b>Plat</b>	Rôti de dinde  Au jus Coquillettes 	Sauté de porc LR  Aux olives Polenta	Paupiette de dinde Ebly pilaf 	Boulettes d'agneau Semoule aux pois chiches bio 	Batonnets de colin  Julienne de légumes  	Moussaka	Rôti de veau Au jus Pommes duchesses
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio  	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Crème d'asperge	Soupe de poisson	Potage Dubarry	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	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.

## Déjeuner

	lun. 15/06	mar. 16/06	mer. 17/06	jeu. 18/06	ven. 19/06	sam. 20/06	dim. 21/06
<b>Entrée</b>	Tartinade de petits pois à la menthe	Salade verte mélangée bio  	Rillettes de thon	Salade de tomate 	Crêpe au fromage	Concombre bulgare	Tarte provençale
<b>Plat</b>	Lasagnes ricotta épinards	Rôti de boeuf bio  Purée de pommes de terre bio 	Poulet rôti Riz valencienne	Saucisse de Toulouse label rouge  Lentilles cuisinées  	Filet de colin  Sauce à l'Armoricaine Chou fleur 	Boudin noir  Haricots blancs	Paupiette de lapin Aux olives Poireaux à la crème 
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental bio  	Rondelé aux noix 	Edam bio  	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Dessert</b>	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.



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Label Rouge



: Certification environnementale niveau 2



























: Pêche Durable






: Appellation d'Origine Protégée








## Déjeuner

	lun. 22/06	mar. 23/06	mer. 24/06	jeu. 25/06	ven. 26/06	sam. 27/06	dim. 28/06
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Salade de tomate  Billes de mozzarella	Macédoine de légumes 	Salade de mini penne	Concombre bulgare	Poireaux vinaigrette	Mesclun aux croutons
<b>Plat</b>	Omelette nature   Riz aux petits légumes bio 	Cappelletti au boeuf Sauce napolitaine	Paupiette de veau Au jus Semoule	Chipolata LR  Carottes sautées 	Filet de colin au beurre blanc  Riz pilaf	Escalope de volaille label rouge  Polenta	Daube de boeuf  Tagliatelles
<b>Fromage</b>	Gouda bio  	Rondelé au poivre	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  	Vache grosjean	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Label Rouge  : Pêche Durable  : Viandes de France  : Appellation d'Origine Protégée