




















































## 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	Salade de coeurs de palmiers
<b>Plat</b>	Raviolis aux légumes bio  Sauce Napolitaine bio 	Omelette nature  Purée de pommes de terre aux deux moutardes 	Batonnets de colin  Petits pois à la française  	Boulettes végétales Sauce tomate Carottes sautées 	Parmentier de Colin 	Filet de colin  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>	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
<b>Potage</b>	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
<b>Dessert</b>	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  : Appellation d'Origine Protégée  : Commerce équitable  : Certification environnementale niveau 2  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  : Région Ultra Périphérique  : 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
<b>Entrée</b>	Salade de pois chiches 	Carottes râpées 	Quiche aux légumes	Oeuf dur bio 	Salade de tomate HVE 	Salade verte mélangée Croutons 	Salade de coeurs d'artichaut
<b>Plat</b>	Galette de soja Coquillettes	Cubes de colin ciboulette Polenta	Boulettes végétales Ebly pilaf 	Cubes de Colin Aux épices Semoule aux pois chiches bio 	Batonnets de colin Julienne de légumes 	Parmentier de Colin 	Saumonette Sauce à l'Armoricaine Pommes duchesses 
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	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
<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 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 : Origine France : Commerce équitable : Produit issu de l'agriculture biologique : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : 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
<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	Filet de colin  Sauce arlequin Purée de pommes de terre bio 	Cubes de Colin  Aux épices Riz valencienne	Paupiette de poisson Sauce ciboulette Lentilles cuisinées  	Filet de colin  Sauce à l'Armoricaine Chou fleur 	Filet de colin  Sauce moutarde 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 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
<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>	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.

 : Origine France  : Haute Valeur Environnementale  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison



## 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 	Raviolis aux légumes	Croque fromage Semoule	Filet de colin  Sauce arlequin Carottes sautées 	Filet de colin au beurre blanc  Riz pilaf	Paupiette de saumon Sauce matelote Polenta	Petites seiches à la niçoise 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 	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
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	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.

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

