

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<br>                                    | Salade verte mélangée<br>  | Salade de tomate<br>                                   | Taboulé   | Melon<br>               | Salade coleslaw   | Mortadelle  |
| <b>Plat</b>    | Raviolis aux légumes bio<br>Sauce Napolitaine bio<br> | Rôti de porc LR<br>Purée de pommes de terre aux deux moutardes<br> | Cordon bleu de dinde<br>Petits pois à la française<br> | Boulettes de bœuf bio<br>Sauce tomate bio<br>Carottes sautées<br> | Parmentier de Colin<br> | Sauté de volaille LR<br>Sauce curry<br>Blettes braisées<br> | Medaillon de merlu<br>Sauce vierge<br>Riz basmati<br> |
| <b>Fromage</b> | Cantal<br>  | Mimolette bio<br>  | Camembert bio<br>                                      | Tomme blanche<br>   | Emmental bio<br>        | Tomme noire<br>   | Saint Paulin bio<br>                                  |
| <b>Dessert</b> | Mousse au chocolat<br>                                | Fruit de saison HVE<br>  | Yaourt aromatisé fraise<br>                            | Banane<br>  | Compote pomme poire<br> | Liégeois café<br>   | 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<br> | Crème de courgettes et basilic | Crème de veau        | Potage paysan       |
| <b>Dessert</b> | Fruit de saison<br>             | Fromage blanc aromatisé<br> | Fruit de saison<br>     | Petits suisses aromatisés<br>  | Yaourt nature<br>Sucre<br>     | Purée pomme pruneaux | Fruit de saison<br> |

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 : Label Rouge : Viandes de France : 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                                 |
|----------------|---|---|--------------------------------------|--|---|---------------------------------------|--|
| <b>Entrée</b>  | Salade de pois chiches<br>                  | Carottes râpées<br>                           | Quiche lorraine                      | Oeuf dur bio<br>                                       | Salade de tomate HVE<br>                      | Salade verte mélangée<br>Croûtons<br> | Pâté en croûte & cornichon                 |
| <b>Plat</b>    | Rôti de dinde<br>Au jus<br>Coquillettes<br> | Sauté de porc LR<br>Aux olives<br>Polenta<br> | Paupiette de dinde<br>Ebly pilaf<br> | Boulettes d'agneau<br>Semoule aux pois chiches bio<br> | Batonnets de colin<br>Julienne de légumes<br> | Moussaka<br>                          | Rôti de veau<br>Au jus<br>Pommes duchesses |
| <b>Fromage</b> | Tomme blanche<br>                           | Saint Paulin bio<br>                          | Coulommiers<br>                      | Tomme noire<br>  | Bleu français<br>                             | Gouda bio<br>                         | Roquefort pointe<br>                       |
| <b>Dessert</b> | Crème dessert café<br>                      | Fruit de saison HVE<br>                       | Compote pomme abricot<br>            | Flan bio au caramel<br>                                | Yaourt aromatisé fraise<br>                   | Fruit de saison HVE<br>               | Paris Brest<br>                            |

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<br> | Purée pomme coing | Mousse au citron<br> | Fruit de saison<br> | Pomme cuite      | Crème dessert vanille<br> | Fruit de saison<br> |

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 : 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<br>                        | Rillettes de thon              | Salade de tomate<br>  | Crêpe au fromage  | Concombre bulgare                                 | Tarte provençale  |
| <b>Plat</b>    | Lasagnes ricotta épinards            | Rôti de bœuf bio<br>Purée de pommes de terre bio<br> | Poulet rôti<br>Riz valencienne | Saucisse de Toulouse label rouge<br>Lentilles cuisinées<br><br> | Filet de colin<br>Sauce à l'Armoricaine<br>Chou fleur<br><br> | Boudin noir<br>Haricots blancs<br>                | Paupiette de lapin<br>Aux olives<br>Poireaux à la crème<br> |
| <b>Fromage</b> | Brie<br>                             | Emmental bio<br><br>                                 | Rondelé aux noix<br>           | Edam bio<br><br>  | Saint nectaire<br>  | Tomme noire<br>                                   | Cantal<br>  |
| <b>Dessert</b> | Fruit de saison HVE<br>              | Purée pomme fraise bio<br>                           | Flan caramel                   | Crêpe au sucre  | Fruit de saison HVE<br>                                       | Fromage blanc nature<br>Coupelle de confiture<br> | 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<br> | Soupe à l'oignon    | Potage brunoise de légumes    | Potage cultivateur | Velouté de légumes  |
| <b>Dessert</b> | Cake aux fruits   | Faisselle<br>Coupelle de confiture<br> | Fruit de saison<br> | Fruit de saison<br> | Petits suisses aromatisés<br> | Purée pomme banane | Fruit de saison<br> |






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 : Label Rouge : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : 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<br>    | Salade de tomate<br><br>Billes de mozzarella   | Macédoine de légumes<br>   | Salade de mini penne   | Concombre bulgare   | Poireaux vinaigrette   | Mesclun aux croutons  |
| <b>Plat</b>    | Omelette nature<br> <br>Riz aux petits légumes bio<br> | Cappelletti au boeuf<br>Sauce napolitaine   | Paupiette de veau<br>Au jus<br>Semoule   | Chipolata LR<br><br>Carottes sautées<br> | Filet de colin au beurre blanc<br><br>Riz pilaf  | Escalope de volaille label rouge<br><br>Polenta | Daube de boeuf<br><br>Tagliatelles |
| <b>Fromage</b> | Gouda bio<br>   | Rondelé au poivre   | Saint Paulin bio<br>  | Camembert bio<br>                        | Edam bio<br>  | Vache grosjean   | Saint nectaire<br>                 |
| <b>Dessert</b> | Purée pomme abricot bio<br>  | Mousse au chocolat<br>  | Fruit de saison HVE<br>  | Faisselle<br><br>Coupelle de confiture  | Crème dessert praliné<br>  | Fruit de saison HVE<br>                         | 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  | Crème de volaille  | 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<br> | Fruit de saison<br> | Fruit de saison<br> | Semoule au lait<br> | Fruit de saison<br> |

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  : Label Rouge  :  
 : Pêche Durable  : Viandes de France  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison