

## Déjeuner

lun. 01/06

mar. 02/06

jeu. 04/06

ven. 05/06

### Entrée

Betteraves bio



Croquant italien



Taboulé

Melon



### Plat

Raviolis aux légumes bio



Sauce Napolitaine bio



Rôti de porc LR



Purée de pommes de terre

Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate bio



Carottes fondantes



Parmentier de Colin



### Plat de substitution

Omelette nature



Boulettes végétales  
Sauce tomate

Hachis parmentier



### Fromage

Yaourt nature bio



Saint moret



Cantal AOP à la coupe



Vache qui rit



### Dessert

Madeleine bio



Fruit de saison HVE



Banane



Compote pomme poire








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  
 : Viandes de France  
 : Haute Valeur Environnementale  
 : Appellation d'Origine Protégée  
 : Région Ultra Périphérique  
 : Pêche Durable



## Déjeuner

	lun. 08/06	mar. 09/06	jeu. 11/06	ven. 12/06
<b>Entrée</b>	Saucisson	Pastèque	Oeuf dur bio  	Salade de tomate HVE  
<b>Plat</b>	Rôti de dinde   Coquillettes	Sauté de porc LR   Aux olives Polenta	Semoule aux pois chiches bio  Légumes couscous bio 	Batonnets de colin  Julienne de légumes  
<b>Plat de substitution</b>	Galette de soja	Cubes de Colin  Sauce ciboulette		Nugget's de filet de poulet
<b>Fromage</b>	Le carré Président 	Coulommiers à la coupe 	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 
<b>Dessert</b>	Fromage blanc aux fruits	Compote pomme banane	Fruit de saison bio 	Liégeois chocolat  

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.

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





Déjeuner

lun. 15/06

mar. 16/06

jeu. 18/06

ven. 19/06

Entrée

Tartinade de petits pois à la menthe

Laitue bio vinaigrette



Salade de tomate



Crêpe au fromage

Plat

Lasagnes ricotta épinards

Rôti de boeuf bio



Purée de pommes de terre bio au lait



Jambon blanc LR



Lentilles cuisinées



Filet de colin



Sauce à l'Armoricaine  
Chou fleur



Plat de substitution

Quiche chèvre tomate

Paupiette de poisson  
Sauce ciboulette

Escalope de volaille panée

Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Edam

Saint nectaire



Dessert

Fruit de saison HVE



Compote pomme fraise bio



Donut's au chocolat

Fruit de saison HVE



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  
 : Haute Valeur Environnementale  
 : Label Rouge  
 : Certification environnementale niveau 2  
 : Pêche Durable  
 : Appellation d'Origine Protégée



## Déjeuner

lun. 22/06

mar. 23/06

jeu. 25/06

ven. 26/06

### Entrée

Betteraves bio



Salade de tomate



Billes de mozzarella

Salade de mini penne

Carottes râpées



### Plat

Omelette bio nature



Riz aux petits légumes bio



Cappelletti au boeuf  
Sauce napolitaine  
Parmesan

Chipolata LR



Carottes sautées



Filet de colin au beurre blanc



Riz pilaf

### Plat de substitution

Raviolis aux légumes

Filet de colin



Sauce arlequin

Filet de poulet



Sauce crème

### Fromage

Rondelé nature bio



Taleggio AOP à la coupe



Tomme catalane AOP à la coupe



Emmental



### Dessert

Compote pomme abricot bio



Mousse au chocolat



Tarte croisillon aux pommes

Fruit de saison HVE



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  
 : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale



## Déjeuner

	lun. 29/06	mar. 30/06	jeu. 02/07	ven. 03/07
<b>Entrée</b>	Houmous	Salade de maïs 	Melon  Pastèque	Salade de tomate HVE  
<b>Plat</b>	Oeuf dur  Taboulé	Chili con carne  Riz pilaf	Cheeseburger Pommes campagnardes	Calamars à la romaine Haricots beurre 
<b>Plat de substitution</b>		Chili végétal	Fish burger	Cordon bleu de dinde 
<b>Fromage</b>	Cantal AOP à la coupe  	Saint moret bio  		Vache qui rit bio  
<b>Dessert</b>	Banane 	Fruit de saison bio 	Glace - Mister freeze	Yaourt aromatisé fraise 

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  : Appellation d'Origine Protégée  : Région Ultra Périphérique  : Certification environnementale niveau 2  : Viandes de France  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Haute Valeur Environnementale  : Commerce équitable

