

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
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Région Ultra Périphérique
 : Pêche Durable



Déjeuner

lun. 08/06

mar. 09/06

jeu. 11/06

ven. 12/06

Entrée

Saucisson

Pastèque

Oeuf dur bio



Salade de tomate HVE



Plat

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



Plat de substitution

Galette de soja

Cubes de Colin



Sauce ciboulette

Nugget's de filet de poulet

Fromage

Le carré Président



Coulommiers à la coupe



Chanteneige bio



Taleggio AOP à la coupe



Dessert

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
Entrée	Houmous	Salade de maïs 	Melon  Pastèque	Salade de tomate HVE  
Plat	Oeuf dur  Taboulé	Chili con carne  Riz pilaf	Cheeseburger Pommes campagnardes	Calamars à la romaine Haricots beurre 
Plat de substitution		Chili végétal	Fish burger	Cordon bleu de dinde 
Fromage	Cantal AOP à la coupe  	Saint moret bio  		Vache qui rit bio  
Dessert	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

