



## Déjeuner

	lun. 02/06	mar. 03/06	mer. 04/06	jeu. 05/06	ven. 06/06
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Salade verte 	Salade de tomate bio  	Taboulé	Salade coleslaw
<b>Plat</b>	Raviolis aux légumes bio 	Rôti de porc  Purée de pommes de terre	Cordon bleu de dinde  Ratatouille	Galette pois blé Carottes fondantes 	Parmentier de Colin 
<b>Plat de substitution</b>		Omelette aux fines herbes 	Filet de colin meunière 		Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  	Camembert à la coupe 	Cantal à la coupe  	Vache qui rit bio  
<b>Dessert</b>	Madeleine bio 	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio  	Banane 	Purée pomme poire bio 

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  : Viandes de France  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  
 : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Région Ultra Périphérique



## Déjeuner

	mar. 10/06	mer. 11/06	jeu. 12/06	ven. 13/06
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio 	Tarte au fromage	Salade de tomate 	Betteraves 
<b>Plat</b>	Sauté de porc bio  Aux olives Coquillettes bio 	Boulettes de dinde Sauce au curry Ebly pilaf 	Semoule aux pois chiches bio  Légumes couscous	Batonnets de colin  Epinards branches à la crème 
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin  Sauce ciboulette	Boulettes végétales		Cordon bleu de dinde 
<b>Fromage</b>	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio 	Purée pomme banane bio 	Flan au chocolat	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 : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison



## Déjeuner

	lun. 16/06	mar. 17/06	mer. 18/06	jeu. 19/06	ven. 20/06 <b>REPAS BRETON</b>
<b>Entrée</b>	Friand au fromage	Salade verte bio 	Céleri rémoulade	Salade de tomate 	Rillettes de thon
<b>Plat</b>	Hachis veggie	Rôti de boeuf bio  Penne bio 	Cuisse de poulet  Riz safrané bio 	Jambon blanc LR  Purée de pommes de terre	Filet de colin  Sauce à l'Armoricaine Chou fleur persillé 
<b>Plat de substitution</b>		Bolo'thon	Cubes de Colin  Aux épices	Paupiette de poisson	Escalope de poulet panée
<b>Fromage</b>	Brie bio à la coupe  	Yaourt nature bio  	Gouda	Edam	Saint Nectaire à la coupe  
<b>Dessert</b>	Fruit de saison 	Purée pomme fraise bio 	Yaourt citron fraise bio  	Fruit de saison 	Crêpe au 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  
 : Fruits et légumes de saison  
 : Label Rouge  
 : Pêche Durable  
 : Certification environnementale niveau 2  
 : Appellation d'Origine Protégée





Déjeuner

	lun. 23/06	mar. 24/06 <b>REPAS ITALIEN</b>	mer. 25/06	jeu. 26/06	ven. 27/06
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio 	Salade de tomate et basilic	Pizza royale	Macédoine de légumes	Cervelas
<b>Plat</b>	Omelette bio nature  Purée de légumes bio 	Cappelletti au boeuf Parmesan	Chipolatas grillées Carottes jeunes	Steak haché de veau Brocolis sautés bio 	Filet de colin  Sauce citron Pommes noisettes
<b>Plat de substitution</b>		Cappelletti au saumon	Omelette au fromage	Filet de colin  Sauce arlequin	Filet de poulet  Sauce crème
<b>Fromage</b>	Rondelé nature bio 	Fromage blanc bio 	Saint Paulin bio 	Tomme catalane à la coupe 	Emmental bio 
<b>Dessert</b>	Purée pomme abricot bio 	Napolitain	Kiwi bio 	Gâteau anniversaire	Pastèque

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 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France

