



Déjeuner

	lun. 02/06	mar. 03/06	mer. 04/06	jeu. 05/06	ven. 06/06
Entrée	Betteraves bio  	Salade verte 	Salade de tomate bio  	Taboulé	Salade coleslaw
Plat	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 
Plat de substitution		Omelette aux fines herbes 	Filet de colin meunière 		Hachis parmentier 
Fromage	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  	Camembert à la coupe 	Cantal à la coupe  	Vache qui rit bio  
Dessert	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
Entrée	Carottes râpées bio 	Tarte au fromage	Salade de tomate 	Betteraves
Plat	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
Plat de substitution	Filet de colin Sauce ciboulette	Boulettes végétales		Cordon bleu de dinde
Fromage	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	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 REPAS BRETON
Entrée	Friand au fromage	Salade verte bio 	Céleri rémoulade	Salade de tomate 	Rillettes de thon
Plat	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
Plat de substitution		Bolo'thon	Cubes de Colin Aux épices	Paupiette de poisson	Escalope de poulet panée
Fromage	Brie bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Gouda	Edam	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	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 REPAS ITALIEN	mer. 25/06	jeu. 26/06	ven. 27/06
Entrée	Carottes râpées bio 	Salade de tomate et basilic	Pizza royale	Macédoine de légumes	Cervelas
Plat	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
Plat de substitution		Cappelletti au saumon	Omelette au fromage	Filet de colin  Sauce arlequin	Filet de poulet  Sauce crème
Fromage	Rondelé nature bio 	Fromage blanc bio  	Saint Paulin bio  	Tomme catalane à la coupe 	Emmental bio  
Dessert	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