

# 1 MENU SIYOM



## Déjeuner

lun. 03/06

mar. 04/06

mer. 05/06

jeu. 06/06  
**MENU BIO**

ven. 07/06

### Entrée

Betteraves vinaigrette

Pâté de foie et cornichon

1/2 pamplemousse et sucre

Salade verte bio vinaigrette







Melon



### Plat

Rôti de porc au jus  
  
Pommes rosties

Steak hache de bœuf  
sauce forestière  
  
Haricots beurre à l'italienne  


Boulettes d'agneau à  
l'orientale  
  
Semoule au beurre  



Raviolis épinards bio  
sauce tomate et emmental  
râpé  
  


Filet de poisson pané et  
citron  
  
Riz pilaf  


### Plat de substitution

Filet de poisson basquaise  
  


Crêpe au fromage

Boulettes végétales sauce  
tomate  


Escalope de volaille panée  
et citron

### Fromage

Brie bio à la coupe  
  


Carré frais bio  


Camembert bio  


Yaourt nature bio  


Edam bio  


### Dessert

Fruit de saison bio  
  
  


Fruit de saison bio  
  
  


Fruit de saison bio  
  
  


Madeleine bio  


Petits suisses aromatisés  
bio  


Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



# 1 MENU SIVOM



## Déjeuner

mar. 11/06

mer. 12/06

jeu. 13/06  
**MENU BIO**

ven. 14/06

### Entrée

Saucisson et cornichon

Salade de maïs, tomate et olives



Carottes râpées bio



Taboulé

### Plat

Lasagna bolognaise



Rôti de veau à la moutarde à l'ancienne



Omelette bio nature



Filet de colin dieppoise



Ebly aux petits légumes



Petits pois bio à l'étuvée



Carottes vichy



### Plat de substitution

Spaghettis à la catalane



### Fromage

Yaourt nature bio



Gouda bio



Emmental bio



Petite tomme bio



### Dessert

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Compote de pêche bio



Yaourt aux fruits mixés bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Viandes de France



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



# 1 MENU SIYOM



## Déjeuner

lun. 17/06

mar. 18/06

mer. 19/06

jeu. 20/06  
**MENU BIO**

ven. 21/06

*Entrée*

Salade de tomates



Salade de Gattières



Salade de lentilles



Salade de maïs bio



Crêpe au fromage

*Plat*

Oeufs durs florentine



Daube de bœuf provençale



Pommes campagnardes

Nugget's de blé  
Haricots beurre persillés



Emincé de poulet bio au citron



Riz basmati bio



Filet de colin à l'armoricaine



Gratin Prince de Bretagne



*Plat de substitution*

Saumonette à la tomate



Filet de poisson curry et coco



Oeuf dur mayonnaise  
Crêpe au fromage

*Fromage*

Petit suisse nature bio



Brie bio à la coupe



Saint paulin à la coupe bio



Edam bio



Carré frais bio



*Dessert*

Flan vanille bio



Pastèque bio



Compote pomme fraise bio



Ananas frais bio



Yaourt de la laiterie St Malo

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local

Local



# 1 MENU SIVOM



## Déjeuner

lun. 24/06

mar. 25/06  
**MENU BIO**

mer. 26/06

jeu. 27/06

ven. 28/06

*Entrée*

Salade verte vinaigrette

Carottes râpées bio



Tomate au coulis de basilic

Julienne de betteraves aux  
pommes



Pizza royale

*Plat*

Jambon blanc  
Purée de pommes de terre  
au lait



Quenelles natures bio  
sauce aurore



Riz pilaf bio



Sauté de porc au curry



Lentilles cuisinées



Hachis parmentier



Filet de colin meunière et  
citron



Carottes paysannes



*Plat de substitution*

Batonnets de poisson et  
citron

Galette de quinoa à la  
provençale

Brandade de morue

Omelette nature

*Fromage*

Tomme blanche bio



Camembert bio



Gouda bio



Edam bio



Emmental bio



*Dessert*

Compote de pomme bio



Crème dessert chocolat  
bio



Fruit de saison bio



Gâteau anniversaire

Fruit de saison bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable

