

Déjeuner

mar. 30/05

mer. 31/05

jeu. 01/06

ven. 02/06

Entrée

Betteraves bio



Salade de lentilles aux échalotes

Salade de tomate



Sauce au basilic

Carottes râpées

Plat

Hachis parmentier



Cappelletti au boeuf

Sauce tomate

Emmental rapé

Salade verte



Salade d'eibly

Blanquette de colin



Riz

Courgettes sautées bio



Plat de substitution

Brandade de morue

Tortellinis ricotta épinards

Blanquette de dinde

Fromage

Emmental bio



Petit suisse sucré



Madeleine bio



Le carré président bio



Dessert

Purée de pomme bio



Fruit de saison bio



Yaourt aromatisé bio



Petit filou tube

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.
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 : Origine France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 05/06	mar. 06/06	mer. 07/06	jeu. 08/06	ven. 09/06
Entrée	Melon	Oeuf dur bio  	Macédoine de légumes	Mousse de foie	Salade de tomate 
Plat	Cuisse de poulet  Purée de pommes de terre au lait Carottes vichy 	Semoule bio  Légumes couscous bio 	Rôti de dinde  Haricots beurre Boullgour pilaf	Lasagne au saumon Salade verte 	Batonnets de colin  Ebly pilaf Ratatouille
Plat de substitution	Filet de colin  Sauce tomate		Filet de colin  Sauce vierge	Lasagnes aux épinards et ricotta	Escalope de volaille panée
Fromage	Cantal AOP 	Saint moret bio  	Camembert bio  	Yaourt nature bio  	Mini cabrette bio  
Dessert	Flan vanille caramel bio 	Fruit de saison bio  	Gaufre au sucre	Fruit de saison bio  	Purée pomme abricot 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.
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  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 12/06	mar. 13/06	mer. 14/06	jeu. 15/06	ven. 16/06
Entrée	Salade de tomate bio  	Melon	Rillettes de thon	Crêpe au fromage	Salade coleslaw
Plat	Rôti de porc bio   Riz pilaf bio    Carottes bio  	Boulettes de boeuf Sauce tomate Coquillettes Fondue d'épinards 	Steak haché de veau Purée de légumes	Tortilla de pommes de terre Courgettes sautées	Parmentier de Colin 
Plat de substitution	Filet de colin  Sauce citron	Boulettes végétales	Filet de colin  Sauce moutarde	Hachis parmentier 	
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Brie de Meaux à la coupe  	Chanteneige bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Crème dessert chocolat bio  	Galette bretonne bio 	Fruit de saison bio  	Yaourt au citron bio  	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.
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  : Indication Géographique Protégée  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  :

Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 19/06	mar. 20/06	mer. 21/06	jeu. 22/06	ven. 23/06
Entrée	Oeuf dur 	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Haricots verts en salade bio 	Crêpe au fromage
Plat	Salade de pommes de terre mimolette	Paupiette de veau Macaroni Brocolis sautés	Cordon bleu de dinde Petits pois Carottes fondantes 	Saucisse de volaille bio Purée de carottes bio Courgettes sautées bio 	Filet de colin Sauce à l'Armoricaine Prince de Bretagne Galette de pommes de terre
Plat de substitution		Paupiette de saumon	Filet de colin Sauce curry	Filet de colin Sauce vierge	Steak haché de boeuf Sauce échalotes
Fromage	Yaourt nature bio 	Brie bio à la coupe 	Gouda bio 	Mimolette bio 	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio 	Purée pomme fraise bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison 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.
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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Viandes de France

Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 26/06	mar. 27/06	mer. 28/06	jeu. 29/06	ven. 30/06
Entrée	Pastèque	Betteraves bio 	Salade d'ebly	Salade de tomate 	Pizza royale
Plat	Jambon blanc Purée de pommes de terre au lait Céleri garniture	Gratin de coquillettes bio au fromage 	Cuisse de poulet Ratatouille Gnocchi à la romaine	Rôti de bœuf Pommes crispy Brocolis sautés	Filet de colin meunière Carottes paysannes Boulgour pilaf
Plat de substitution	Filet de colin Sauce curry		Omelette nature 	Brandade de morue	Escalope de volaille panée
Fromage	Rondelé nature bio 	Yaourt nature bio 	Saint Paulin bio 	Tomme catalane à la coupe 	Fromage blanc bio
Dessert	Purée pomme abricot bio 	Madeleine 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.
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 : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée : Certification

environnementale niveau 2