

Déjeuner

	lun. 02/06	mar. 03/06	mer. 04/06	jeu. 05/06	ven. 06/06
Entrée	Betteraves bio  	Salade verte 	Salade de tomate 	Taboulé	Salade coleslaw
Plat	Raviolis aux légumes bio 	Rôti de porc  Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Cordon bleu de dinde  Ratatouille Gnocchi à la romaine	Galette pois blé Carottes fondantes Riz pilaf 	Parmentier de Colin 
Plat de substitution		Omelette aux fines herbes 	Filet de colin meunière 		Hachis parmentier 
Fromage	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  	Camembert bio à la coupe  	Cantal à la coupe  	Vache qui rit bio  
Dessert	Madeleine bio 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison bio 	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  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée

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



Haricots verts bio



Boulettes de dinde
Sauce au curry
Ebly pilaf



Carottes jeunes

Semoule couscous et pois chiches
Légumes couscous

Batonnets de colin
Epinards branches à la crème



Riz pilaf

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 bio au chocolat



Fruit de saison 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 : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée



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 Carottes sautées bio 	Cuisse de poulet Riz safrané Brunoise de légumes	Jambon blanc Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Filet de colin Sauce à l'Armoricaine Chou fleur persillé Pommes vapeur
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 bio 	Edam bio 	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio 	Purée pomme fraise bio 	Yaourt citron fraise bio 	Fruit de saison bio 	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 : Viandes de France : 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 Petits pois 	Steak haché de veau Brocolis sautés Semoule	Filet de colin Sauce citron Pommes noisettes Ratatouille
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 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 : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France