

Déjeuner

lun. 01/06

mar. 02/06

jeu. 04/06

ven. 05/06

Entrée

Betteraves bio



Croquant italien



Taboulé

Melon



Plat

Raviolis aux légumes bio



Sauce Napolitaine bio



Rôti de porc LR



Purée de pommes de terre

Poêlée de légumes

Boulettes de boeuf

Sauce tomate

Carottes fondantes



Riz pilaf

Parmentier de Colin



Plat de substitution

Omelette nature



Boulettes végétales

Sauce tomate

Hachis parmentier



Fromage

Yaourt nature bio



Saint moret bio



Cantal AOP à la coupe



Vache qui rit bio



Dessert

Madeleine bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Compote 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
 : Certification environnementale niveau 2
 : Label Rouge
 : Viandes de France
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Pêche Durable



Déjeuner

lun. 08/06

mar. 09/06

jeu. 11/06

ven. 12/06

Entrée

Saucisson

Pastèque

Oeuf dur bio



Salade de tomate



Plat

Rôti de dinde



Coquillettes
Ratatouille

Sauté de porc LR



Aux olives
Polenta
Haricots verts



Semoule aux pois chiches bio



Légumes couscous bio



Batonnets de colin



Julienne de légumes



Riz pilaf

Plat de substitution

Galette de soja

Cubes de colin ciboulette

Nugget's de filet de poulet

Fromage

Le carré président bio



Coulommiers bio à la coupe



Chanteneige bio



Taleggio AOP à la coupe



Dessert

Fromage blanc bio



Compote pomme banane bio



Fruit de saison bio



Liégeois chocolat 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.

: Viandes de France
 : Certification environnementale niveau 2
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Origine France
 : Label Rouge
 : Pêche Durable
 : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 15/06

mar. 16/06

jeu. 18/06

ven. 19/06

Entrée

Tartinade de petits pois à la menthe

Laitue bio vinaigrette



Salade de tomate



Crêpe au fromage

Plat

Lasagnes ricotta épinards

Rôti de boeuf bio
Purée de pommes de terre bio au lait



Courgettes sautées bio



Jambon blanc
Lentilles cuisinées
Carottes sautées



Filet de colin
Sauce à l'Armoricaine
Pommes vapeur



Chou fleur



Plat de substitution

Quiche chèvre tomate

Paupiette de poisson
Sauce ciboulette

Escalope de volaille panée

Fromage

Brie bio



Yaourt nature bio



Edam bio



Saint nectaire



Dessert

Fruit de saison bio



Compote pomme fraise bio



Donut's 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



: Origine France



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 22/06

mar. 23/06

jeu. 25/06

ven. 26/06

Entrée

Betteraves bio



Salade de tomate



Billes de mozzarella

Salade de mini penne

Carottes râpées



Plat

Omelette bio nature



Riz aux petits légumes bio



Cappelletti au boeuf
Sauce napolitaine
Parmesan

Chipolata LR



Carottes sautées



Pommes de terre sautées

Filet de colin au beurre blanc



Riz pilaf
Ratatouille

Plat de substitution

Raviolis aux légumes

Filet de colin



Sauce arlequin

Filet de poulet



Sauce crème

Fromage

Rondelé nature bio



Taleggio AOP à la coupe



Tomme catalane AOP à la coupe



Emmental bio



Dessert

Compote pomme abricot bio



Mousse au chocolat bio



Tarte croisillon aux pommes

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



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée



: Label Rouge



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Viandes de France

Déjeuner

lun. 29/06

mar. 30/06

jeu. 02/07

ven. 03/07

Entrée

Houmous

Salade de maïs



Melon



Pastèque

Salade de tomate



Plat

Oeuf dur



Taboulé

Chili con carne



Riz pilaf
Haricots rouges

Cheeseburger
Pommes campagnardes

Calamars à la romaine
Haricots beurre



Papillons

Plat de substitution

Chili végétal

Fish burger

Cordon bleu de dinde



Fromage

Cantal AOP à la coupe



Saint moret bio



Vache qui rit bio



Dessert

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Glace - Mister freeze

Yaourt aromatisé vanille 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.



Origine France



Appellation d'Origine Protégée



Produit issu de l'agriculture biologique



Certification environnementale niveau 2



Viandes de France