













Déjeuner

	lun. 01/06	mar. 02/06	jeu. 04/06	ven. 05/06
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Croquant italien 	Taboulé	Melon 
<b>Plat</b>	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 
<b>Plat de substitution</b>		Omelette nature  	Boulettes végétales Sauce tomate	Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  	Cantal AOP à la coupe  	Vache qui rit bio  
<b>Dessert</b>	Madeleine bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Compote pomme poire bio 

Goûter

	lun. 01/06	mar. 02/06	jeu. 04/06	ven. 05/06
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé fraise 	Purée pomme abricot 	Pain au lait Barre de chocolat
**	Madeleine	Petits beurre	PAIN Coupelle de confiture	Purée de pêche


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  : Commerce équitable  : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 08/06	mar. 09/06	jeu. 11/06	ven. 12/06
<b>Entrée</b>	Saucisson	Pastèque	Oeuf dur bio  	Salade de tomate 
<b>Plat</b>	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
<b>Plat de substitution</b>	Galette de soja	Cubes de colin ciboulette		Nugget's de filet de poulet
<b>Fromage</b>	Le carré président bio 	Coulommiers bio à la coupe  	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 
<b>Dessert</b>	Fromage blanc bio  	Compote pomme banane bio 	Fruit de saison bio 	Liégeois chocolat bio  

Goûter

	lun. 08/06	mar. 09/06	jeu. 11/06	ven. 12/06
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Petit suisse aromatisés	Purée pomme pruneaux
**	Brioche tranchée Coupelle de confiture	Pain Barre de chocolat	Mini roulé à la confiture	Petits beurre

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  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 15/06	mar. 16/06	jeu. 18/06	ven. 19/06
<b>Entrée</b>	Tartinade de petits pois à la menthe	Laitue bio vinaigrette  	Salade de tomate 	Crêpe au fromage
<b>Plat</b>	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   
<b>Plat de substitution</b>		Quiche chèvre tomate	Paupiette de poisson Sauce ciboulette	Escalope de volaille panée
<b>Fromage</b>	Brie bio 	Yaourt nature bio  	Edam bio  	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio 	Compote pomme fraise bio 	Donut's au chocolat	Fruit de saison bio 

Goûter

	lun. 15/06	mar. 16/06	jeu. 18/06	ven. 19/06
*	Lait Sirop de grenadine	Flamby	Purée pomme banane	Purée pomme fraise 
**	Briochette aux pépites de chocolat	Barre de céréales	Pain Fromage à tartiner	Quatre quart

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
<b>Entrée</b>	Houmous	Salade de maïs 	Melon  Pastèque	Salade de tomate 
<b>Plat</b>	Oeuf dur  Taboulé	Chili con carne  Riz pilaf Haricots rouges	Cheeseburger Pommes campagnardes	Calamars à la romaine Haricots beurre  Papillons
<b>Plat de substitution</b>		Chili végétal	Fish burger	Cordon bleu de dinde 
<b>Fromage</b>	Cantal AOP à la coupe  	Saint moret bio  		Vache qui rit bio  
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Glace - Mister freeze	Yaourt aromatisé vanille bio  

## Goûter

	lun. 29/06	mar. 30/06	jeu. 02/07	ven. 03/07
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé fraise 	Purée pomme abricot 	Pain au lait Barre de chocolat
**	Madeleine	Petits beurre	PAIN Coupelle de confiture	Purée de pêche

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



: Commerce équitable



: Haute Valeur Environnementale

