






















## Déjeuner

	lun. 01/06	mar. 02/06	jeu. 04/06	ven. 05/06
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Croquant italien  Concombre vinaigrette	Taboulé 1/2 pampleousse	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 	Compote pomme fraise bio 	Compote pomme poire bio  Fruit de saison 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 HVE  
<b>Plat</b>	Rôti de dinde   Coquillettes bio  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 	Fruit de saison bio  Purée pomme abricot 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  : Haute Valeur Environnementale  :  
 : 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 
<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 nectaïre 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio  Compote pomme banane bio 	Compote pomme fraise bio 	Donut's au chocolat	Fruit de saison bio  Compote pomme abricot 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 
**	Brioche 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



Fruit de saison bio



Mousse au chocolat bio



Tarte croisillon aux pommes

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



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Certification environnementale niveau 2



Pêche Durable



Viandes



## Déjeuner

	lun. 29/06	mar. 30/06	jeu. 02/07	ven. 03/07
<b>Entrée</b>	Houmous	Salade de maïs  Concombre vinaigrette	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  Compote de pêche bio 	Fruit de saison bio  Compote pomme fraise bio 	Glace - Mister freeze	Yaourt aromatisé vanille bio   Petit suisse aromatisé 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

