



Déjeuner

	lun. 04/06	mar. 05/06	mer. 06/06	jeu. 07/06	ven. 08/06	sam. 09/06
Entrée	1/2 pamplemousse	Salade coleslaw	Salade de risonis vinaigrette 	Betteraves lanières vinaigrette	Quiche lorraine	Terrine forestière
Plat	Couscous agneau et merguez Semoule au beurre 	Paupiette de veau à la provençale Purée de pommes de terre au lait 	Sauté de volaille financière Chou fleur persillé 	Rôti de porc au jus Macaronis et emmental râpé 	Calamars à la niçoise Riz pilaf 	Paupiette de lapin à la lyonnaise Pommes de terre sautées
Accompagnement 2	Légumes couscous 	Courgettes à l'italienne 	Polenta crémeuse 	Poêlée de légumes 	Ratatouille 	Brocolis sautés
Fromage	Brie 	Gouda	Tome blanche	Saint Nectaire	Edam	Saint paulin
Dessert	Yaourt aspartam	Purée de pomme	Fruit sans sucre 	Fruit sans sucre 	Purée de poire	Pâtisserie sans sucre

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France

Déjeuner

	lun. 11/06	mar. 12/06	mer. 13/06	jeu. 14/06	ven. 15/06	sam. 16/06
Entrée	Macédoine mayonnaise 	Salade verte vinaigrette	Friand au fromage	Melon 	Salade de tomates 	Pissaladière
Plat	Sauté de boeuf Carottes jeunes persillées 	Beaufilet de colin pané et citron Tortis au pistou 	Rôti de dinde au jus Haricots plats persillés 	Tortellini ricotta épinards et emmental râpé 	Paella au poisson Riz valencienne 	Filet de daurade à la provençale Fenouils émincés
Accompagnement 2	Pommes vapeurs	Tomates provençales 	Purée de pommes de terre au lait 	Salade verte vinaigrette		Semoule à la romaine
Fromage	Camembert	Yaourt nature	Gouda	Bûche bleue	Mimolette	Cantal
Dessert	Purée de pêche	Fruit sans sucre 	Fruit sans sucre 	Purée pomme pruneaux	Yaourt aspartam	Pâtisserie sans sucre

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



Déjeuner

	lun. 18/06	mar. 19/06	mer. 20/06	jeu. 21/06	ven. 22/06	sam. 23/06
Entrée	Salade dorée 	Salade d'ébly à la tomate 	Salade fraîcheur 	Carottes râpées	Quiche au fromage	Salade de risoni au surimi
Plat	Filet de poulet grillé Courgettes sautées 	Palette à la diable Haricots verts persillés 	Parmentier de poisson 	Emince de poulet au jus Riz basmati 	Beaufilet de colin meunière et citron Ratatouille 	Tajine de veau Poêlée de pois chiches
Accompagnement 2	Pommes vapeurs	Polenta crémeuse 	Salade verte vinaigrette	Brocolis sautés 	Semoule au beurre 	Aubergines sautées
Fromage	Coulommiers	Cantal	Saint paulin	Edam	Buchette de chèvre	Saint Nectaire
Dessert	Yaourt aspartam	Pastèque 	Purée pomme fraise	Fruit sans sucre 	Fruit sans sucre 	Pâtisserie sans sucre

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



: Produit Local



Déjeuner

lun. 25/06
MENU BIO

mar. 26/06

mer. 27/06

jeu. 28/06
MENU EXOTIQUE

ven. 29/06

sam. 30/06

Entrée

Salade de tomates bio



Pizza reine



Salade de mini penne



Accras de morue

Betteraves vinaigrette

Mesclun

Plat

Hachis parmentier maison bio



Omelette au fromage
Petits pois fermière



Filet de poulet sauce forestière



Brocolis vapeur



Sauté de porc au curry



Purée de patates douces



Filet de colin façon bordelaise



Macaronis et emmental râpé



Sauté de canard aux olives



Risotto crémeux



Accompagnement 2

Salade verte bio vinaigrette



Courgettes sautées



Riz créole



Fondue d'épinards



Tomates provençales



Poêlée de champignons



Fromage

Gouda bio



Camembert

Mimolette

Tome noire

Emmental

Morbier

Dessert

Fruit de saison bio



Fruit sans sucre



Purée de pêche

Purée de pomme

Fruit sans sucre



Pâtisserie sans sucre

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Pêche Durable