

Déjeuner

	lun. 04/06	mar. 05/06	mer. 06/06	jeu. 07/06	ven. 08/06	sam. 09/06
<b>Entrée</b>	1/2 pamplemousse et sucre	Salade coleslaw	Salade de risonis vinaigrette 	Betteraves lanières vinaigrette	Quiche lorraine	Terrine forestière
<b>Plat</b>	Couscous agneau et merguez  Semoule au beurre  Légumes couscous 	Paupiette de veau à la provençale  Purée de pommes de terre au lait  Courgettes à l'italienne 	Sauté de volaille financière  Chou fleur persillé  Polenta crémeuse 	Rôti de porc au jus  Macaronis et emmental râpé  Poêlée de légumes 	Calamars à la niçoise  Riz pilaf  Ratatouille 	Paupiette de lapin à la lyonnaise  Pommes sautées  Brocolis sautés 
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin aux 5 épices  	Croque fromage	Omelette aux fines herbes	Beaufilet de colin pané et citron	Boulettes de veau à la niçoise 	Paupiette de saumon à la crème 
<b>Fromage</b>	Brie 	Gouda	Tome blanche	Saint Nectaire	Edam	Saint paulin
<b>Dessert</b>	Glace	Compote pomme abricot	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Poire sauce chocolat	Eclair à la vanille

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



: Péche Durable



: 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  
  
Pommes vapeurs

Beaufilet de colin  
pané et citron  
Tortis au pistou  
  
Tomates provençales

Rôti de dinde au jus  
  
Haricots plats persillés  
  
Purée de pommes de  
terre au lait

Tortellini ricotta  
épinards et emmental  
râpé  
  
Salade verte  
vinaigrette

Paella au poisson  
  
Riz valencienne

Filet de daurade à la  
provençale  
  
Fenouils émincés  
  
Semoule à la romaine

Plat de substitution

Quiche à la  
provençale

Escalope de volaille  
panée et citron

Filet de colin au four

Paella au poulet

Rôti de veau au jus

Fromage

Camembert

Yaourt nature

Gouda

Bûche bleue

Mimolette

Cantal

Dessert

Compote pomme  
pêche

Fruit de saison

Fruit de saison

Pruneaux au sirop

Glace

Tarte au citron

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  
**MENU ASIATIQUE**

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



Pommes vapeurs

Palette à la diable



Haricots verts persillés



Polenta crémeuse



Parmentier de poisson



Salade verte vinaigrette

Emincé de poulet au caramel



Riz basmati



Brocolis sautés



Beaufilet de colin meunière et citron

Ratatouille



Semoule au beurre



Tajine de veau



Poêlée de pois chiches



Aubergines sautées



Plat de substitution

Crêpe au fromage

Omelette aux fines herbes

Hachis parmentier



Filet de poisson curry et coco



Cordon bleu de dinde



Tajine de poisson



Fromage

Coulommiers

Cantal

Saint paulin

Edam

Buchette de chèvre

Saint Nectaire

Dessert

Mousse au chocolat

Pastèque



Glace

Ananas au sirop et noix de coco

Fruit de saison



Gâteau basque

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 CREOLE

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



Salade verte bio vinaigrette



Omelette au fromage  
Petits pois fermière



Courgettes sautées



Filet de poulet sauce forestière



Brocolis vapeur



Riz créole



Sauté de porc au curry



Purée de patates douces



Fondue d'épinards



Filet de colin façon bordelaise



Macaronis et emmental râpé



Tomates provençales



Sauté de canard aux olives



Risotto crémeux



Poêlée de champignons



Plat de substitution

Parmentier de poisson



Pané de blé

Filet de poisson sauce curry



Boulettes de soja à la provençale



Paupiette de poisson à l'aneth



Fromage

Gouda bio



Camembert

Mimolette

Tome noire

Emmental

Morbier

Dessert

Fruit de saison bio



Fruit de saison



Gâteau anniversaire

Sorbet litchi

Fruit de saison



Tarte au chocolat

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

