

## 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 aux légumes	Chou rouge vinaigrette
<b>Plat</b>	Saute d'agneau 🏠 Semoule au beurre 🏠	Normandin de veau Purée de pommes de terre au lait 🏠	Sauté de volaille financière 🏠 Chou fleur persillé 🏠	Rôti de porc au jus 🏠 Macaronis au beurre 🏠	Calamars à la niçoise 🏠 Riz pilaf 🏠	Sauté de lapin 🏠 Pommes vapeurs
<b>Accompagnement 2</b>	Légumes couscous 🏠	Courgettes à l'italienne 🏠	Polenta crémeuse 🏠	Poêlée de légumes 🏠	Ratatouille 🏠	Brocolis sautés 🏠
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel	Yaourt nature	Gouda sans sel	Faisselle
<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



: 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
<b>Entrée</b>	Macédoine mayonnaise 	Salade verte vinaigrette	Salade piémontaise à l'oeuf 	Melon 	Salade de tomates 	Petite niçoise 
<b>Plat</b>	Sauté de boeuf  Carottes jeunes persillées 	Filet de poisson sauce tomate et basilic  Tortis au pistou 	Rôti de dinde au jus  Haricots plats persillés 	Spaghettis à la napolitaine 	Paella au poisson  Riz safrané 	Filet de daurade à la provençale  Fenouils émincés 
<b>Accompagnement 2</b>	Pommes vapeurs	Tomates provençales 	Purée de pommes de terre au lait 	Salade verte vinaigrette		Semoule à la romaine 
<b>Fromage</b>	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Saint Paulin sans sel
<b>Dessert</b>	Compote de 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 : Pêche Durable : Produit Local : Fruits et légumes de saison





## Déjeuner

	lun. 18/06	mar. 19/06	mer. 20/06	jeu. 21/06	ven. 22/06	sam. 23/06
<b>Entrée</b>	Salade dorée 	Salade d'ébly à la tomate 	Salade fraîcheur 	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Salade de risonis vinaigrette 
<b>Plat</b>	Filet de poulet grillé  Courgettes sautées 	Rôti de porc au jus  Haricots verts persillés 	Parmentier de poisson  	Emincé de poulet au caramel  Riz basmati 	Filet de poisson sauce vierge   Ratatouille 	Saute de veau au jus  Poêlée de pois chiches 
<b>Accompagnement 2</b>	Pommes vapeurs	Polenta crémeuse 	Salade verte vinaigrette	Brocolis sautés 	Semoule au beurre 	Aubergines sautées 
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Gouda sans sel
<b>Dessert</b>	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	mar. 26/06	mer. 27/06	jeu. 28/06	ven. 29/06	sam. 30/06
<b>Entrée</b>	Salade de tomates 	Concombre vinaigrette	Salade de mini penne 	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Mesclun
<b>Plat</b>	Hachis parmentier 	Omelette nature 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 au beurre 	Sauté de canard au jus  Risotto crémeux 
<b>Accompagnement 2</b>	Salade verte vinaigrette	Courgettes sautées 	Riz créole 	Fondue d'épinards 	Tomates provençales 	Poêlée de champignons 
<b>Fromage</b>	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Saint Paulin sans sel	Saint Paulin sans sel
<b>Dessert</b>	Fruit de saison  	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.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable