

Déjeuner

	lun. 02/06	mar. 03/06	jeu. 05/06	ven. 06/06
Entrée	Betteraves bio  	Salade verte 	Taboulé	Salade coleslaw
Plat	Raviolis aux légumes bio 	Rôti de porc  Purée de pommes de terre	Galette pois blé Carottes fondantes 	Parmentier de Colin 
Plat de substitution		Omelette aux fines herbes 		Hachis parmentier 
Fromage	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  	Cantal à la coupe  	Vache qui rit bio  
Dessert	Madeleine bio 	Fruit de saison HVE 	Banane 	Purée 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
  : Viandes de France
  : Haute Valeur Environnementale
  : Certification
  : Pêche Durable

Déjeuner

	mar. 10/06	jeu. 12/06	ven. 13/06
Entrée	Carottes râpées bio 	Salade de tomate 	Betteraves  
Plat	Sauté de porc bio   Aux olives Coquillettes bio 	Semoule aux pois chiches bio  Légumes couscous	Batonnets de colin  Epinards branches à la crème 
Plat de substitution	Filet de colin  Sauce ciboulette		Cordon bleu de dinde 
Fromage	Petit suisse sucré 	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 
Dessert	Fruit de saison bio 	Flan au chocolat	Fruit de saison 

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  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 16/06

mar. 17/06

jeu. 19/06

ven. 20/06
REPAS BRETON

Entrée

Friand au fromage

Salade verte bio



Salade de tomate



Rillettes de thon

Plat

Hachis veggie

Rôti de bœuf bio



Penne bio



Jambon blanc LR



Purée de pommes de terre

Filet de colin



Sauce à l'Armoricaine
Chou fleur persillé



Plat de substitution

Bolo'thon

Paupiette de poisson

Escalope de poulet panée

Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Edam

Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Fruit de saison



Purée pomme fraise bio



Fruit de saison



Crêpe au sucre

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 : Fruits et légumes de saison : Label Rouge : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 23/06

mar. 24/06
REPAS ITALIEN

jeu. 26/06

ven. 27/06

Entrée

Carottes râpées bio



Salade de tomate et basilic

Macédoine de légumes

Cervelas

Plat

Omelette bio nature



Purée de légumes bio



Cappelletti au boeuf
Parmesan

Steak haché de veau
Brocolis sautés bio



Filet de colin
 Sauce citron
Pommes noisettes

Plat de substitution

Cappelletti au saumon

Filet de colin



Sauce arlequin

Filet de poulet



Sauce crème

Fromage

Rondelé nature bio



Fromage blanc bio



Tomme catalane à la coupe



Emmental bio



Dessert

Purée pomme abricot bio



Napolitain

Gâteau anniversaire

Pastèque

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 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France