

Déjeuner

	lun. 02/06	mar. 03/06	mer. 04/06	jeu. 05/06	ven. 06/06
<b>Entrée</b>	Tarte provençale	Salade verte mélangée 	Salade de tomate bio vinaigrette 	Taboulé	Salade coleslaw
<b>Plat</b>	Raviolis aux légumes bio 	Andouillette grillée Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Cordon bleu de dinde Ratatouille niçoise cuisinée au thym 	Galette pois blé Carottes sautées 	Parmentier de Colin 
<b>Accompagnement 2</b>	Brocolis sautés bio 	Poêlée de légumes	Gnocchi à la romaine	Riz pilaf	Salade verte mélangée bio 
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 
<b>Dessert</b>	Mousse au chocolat bio 	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio 	Banane 	Compote pomme poire 

Dîner

	lun. 02/06	mar. 03/06	mer. 04/06	jeu. 05/06	ven. 06/06
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic
<b>Fromage</b>	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet	Vache qui rit 	Saint moret 

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 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Région  
 : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 09/06 PENTECOTE	mar. 10/06	mer. 11/06	jeu. 12/06	ven. 13/06
<b>Entrée</b>	Pizza au fromage	Carottes râpées	Quiche lorraine	Croissillon dubarry	Salade de pois chiches
<b>Plat</b>	Filet de poulet  Au jus crémé Polenta	Sauté de porc  Aux olives Coquillettes bio 	Boulettes de dinde Sauce au curry Ebly pilaf 	Merguez Semoule aux pois chiches bio 	Batonnets de poisson et citron  Epinards branches à la crème 
<b>Accompagnement 2</b>	Courgettes sautées	Haricots verts 	Brocolis sautés	Légumes couscous	Riz pilaf
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 
<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille bio  	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Flan bio au caramel  	Yaourt aromatisé bio  

Dîner

	lun. 09/06	mar. 10/06	mer. 11/06	jeu. 12/06	ven. 13/06
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson
<b>Fromage</b>	Le petit carré fondant 	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 

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.

Déjeuner

	lun. 16/06	mar. 17/06	mer. 18/06	jeu. 19/06	ven. 20/06 LA BRETAGNE
<b>Entrée</b>	Friand au fromage	Salade verte mélangée bio  	Céleri rémoulade	Salade de tomate vinaigrette 	Rillettes de thon
<b>Plat</b>	Hachis veggie	Rôti de boeuf bio  Penne bio 	Paella au poulet  Riz valencienne bio 	Boudin noir  Purée de pommes de terre au lait	Filet de colin  Sauce à l'Armoricaine Chou fleur 
<b>Accompagnement 2</b>	Salade verte mélangée bio  	Carottes sautées bio 	Brunoise de légumes	Courgettes sautées	Pommes vapeur 
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental bio  	Rondelé nature bio 	Edam bio  	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio 	Compote pomme fraise bio 	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison HVE 	Crêpe au sucre

Dîner

	lun. 16/06	mar. 17/06	mer. 18/06	jeu. 19/06	ven. 20/06
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes
<b>Fromage</b>	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 

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  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  :



## Déjeuner

	lun. 23/06	mar. 24/06 MENU ITALIEN	mer. 25/06	jeu. 26/06	ven. 27/06
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio 	Salade de tomate vinaigrette  Billes de mozzarella	Pizza royale	Quiche lorraine	Cervelas
<b>Plat</b>	Omelette bio nature  Purée de légumes bio 	Cappelletti au boeuf	Chipolatas grillées Carottes jeunes	Steak haché de veau Sauce au poivre Brocolis sautés bio 	Filet de colin  Sauce citron Pommes noisettes
<b>Accompagnement 2</b>	Fondue d'épinards 	Brunoise de légumes	Petits pois à la française  	Semoule bio 	Ratatouille niçoise cuisinée au thym
<b>Fromage</b>	Gouda bio  	Fromage blanc nature 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  
<b>Dessert</b>	Compote pomme abricot bio  	Fruit de saison HVE 	Banane 	Faisselle  Confiture	Crème dessert chocolat bio  

## Dîner

	lun. 23/06	mar. 24/06	mer. 25/06	jeu. 26/06	ven. 27/06
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson
<b>Fromage</b>	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes 	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 

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



: Haute Valeur Environnementale



: Région Ultra Périphérique



: Pêche Durable