

## Déjeuner

lun. 01/06

mar. 02/06

mer. 03/06

jeu. 04/06

ven. 05/06

Betteraves bio

Salade verte mélangée

Salade de tomate

Taboulé

Melon

Raviolis aux légumes bio

Rôti de porc LR

Cordon bleu de dinde

Boulettes de bœuf bio

Sauce Napolitaine bio

Purée de pommes de terre aux deux moutardes

Petits pois à la française

Sauce tomate bio

Carottes sautées

Parmentier de Colin

Brocolis sautés

Poêlée de légumes

Chou fleur

Riz pilaf

Chou romanesco

Cantal

Mimolette bio

Camembert bio

Tomme blanche

Emmental bio

Mousse au chocolat

Fruit de saison HVE

Yaourt aromatisé fraise

Banane

Compote pomme poire

lun. 01/06

mar. 02/06

mer. 03/06

jeu. 04/06

ven. 05/06

**Potage** Potage poireaux pommes de terre

Velouté de légumes

Potage potiron carottes

Potage julienne de légumes

Crème de courgettes et basilic

Six de savoie

Chantailou

Saint bricet

Vache qui rit

Saint moret

**Accompagnement 2**

**Fromage**

**Dessert**

**Dîner**

**Potage**

**Fromage**

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.

 : Origine France  : Appellation d'Origine Protégée  : Commerce équitable  : Label Rouge  : Viandes de France  : Réunion Ultra Périshérabilité  : Pêche Durable



























## Déjeuner

	lun. 08/06	mar. 09/06	mer. 10/06	jeu. 11/06	ven. 12/06
<b>Entrée</b>	Salade de pois chiches	Carottes râpées	Quiche lorraine	Oeuf dur bio	Salade de tomate HVE
<b>Plat</b>	Rôti de dinde Au jus Coquillettes	Sauté de porc LR Aux olives Polenta	Paupiette de dinde Ebly pilaf	Boulettes d'agneau Semoule aux pois chiches bio	Batonnets de colin Julienne de légumes
<b>Accompagnement 2</b>	Ratatouille	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 café	Fruit de saison HVE	Compote pomme abricot	Flan bio au caramel	Yaourt aromatisé fraise
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Crème d'asperge	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.

 : Certification environnementale niveau 2  : Origine France  : Commerce équitable  : Label Rouge  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable

## Déjeuner

	lun. 15/06	mar. 16/06	mer. 17/06	jeu. 18/06	ven. 19/06
<b>Entrée</b>	Tartinade de petits pois à la menthe	Salade verte mélangée bio 	Rillettes de thon	Salade de tomate 	Crêpe au fromage
<b>Plat</b>	Lasagnes ricotta épinards	Rôti de boeuf bio  Purée de pommes de terre bio 	Poulet rôti Riz valencienne	Saucisse de Toulouse label rouge  Lentilles cuisinées 	Filet de colin  Sauce à l'Armoricaine Chou fleur 
<b>Accompagnement 2</b>	Salade verte mélangée 	Courgettes sautées 	Brunoise de légumes	Carottes sautées 	Pommes vapeur 
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison HVE 	Purée pomme fraise bio 	Flan caramel	Crêpe au sucre	Fruit de saison HVE 
	lun. 15/06	mar. 16/06	mer. 17/06	jeu. 18/06	ven. 19/06
<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.

 : Origine France  : Haute Valeur Environnementale  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Certification environnementale niveau 2  : Label Rouge  : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 22/06	mar. 23/06	mer. 24/06	jeu. 25/06	ven. 26/06
<b>Entrée</b>	Betteraves bio	Salade de tomate Billes de mozzarella	Macédoine de légumes	Salade de mini penne	Concombre bulgare
<b>Plat</b>	Omelette nature Riz aux petits légumes bio	Cappelletti au boeuf Sauce napolitaine	Paupiette de veau Au jus Semoule	Chipolata LR Carottes sautées	Filet de colin au beurre blanc Riz pilaf
<b>Accompagnement 2</b>	Fondue d'épinards	Brunoise de légumes	Petits pois à la française	Pommes de terre sautées	Ratatouille
<b>Fromage</b>	Gouda bio	Rondelé au poivre	Saint Paulin bio	Camembert bio	Edam bio
<b>Dessert</b>	Purée pomme abricot bio	Mousse au chocolat	Fruit de saison HVE	Faiselle Coupelle de confiture	Crème dessert praliné

Dîner

	lun. 22/06	mar. 23/06	mer. 24/06	jeu. 25/06	ven. 26/06
<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	Chantaillou

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 : Commerce équitable : Haute Valeur Environnementale : Label Rouge