

Déjeuner

lun. 01/06

mar. 02/06

jeu. 04/06

ven. 05/06

Entrée

Betteraves bio



Croquant italien



Taboulé

Melon



Raviolis aux légumes bio



Rôti de porc LR



Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate bio



Parmentier de Colin



Carottes fondantes



Plat de substitution

Omelette nature



Boulettes végétales
Sauce tomate

Hachis parmentier



Yaourt nature bio



Saint moret



Cantal AOP à la coupe



Vache qui rit



Madeleine bio



Fruit de saison HVE



Banane



Compote pomme poire




Dessert

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



: Label Rouge



: Viandes de France



: Haute Valeur Environnementale



: Appellation d'Origine Protégée



: Réaction Ultra Périshérable



: Pêche Durable

Déjeuner

lun. 08/06

mar. 09/06

jeu. 11/06

ven. 12/06

Entrée

Saucisson

Pastèque

Oeuf dur bio

Salade de tomate HVE

Plat

Rôti de dinde
Coquillettes

Sauté de porc LR
Aux olives
Polenta

Semoule aux pois chiches bio

Légumes couscous bio

Batonnets de colin
Julienne de légumes

Plat de substitution

Galette de soja

Cubes de Colin
Sauce ciboulette

Nugget's de filet de poulet

Fromage

Le carré Président

Coulommiers à la coupe

Chanteneige bio

Taleggio AOP à la coupe

Dessert

Fromage blanc aux fruits

Compote pomme banane

Fruit de saison bio

Liégeois chocolat

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.

 : Viandes de France
 : Certification environnementale niveau 2
 : Origine France
 : Label Rouge
 : Pêche Durable
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Haute Valeur Environnementale
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Commerce équitable

Déjeuner

lun. 22/06

mar. 23/06

jeu. 25/06

ven. 26/06

Betteraves bio



Omelette bio nature



Riz aux petits légumes bio



Salade de tomate



Billies de mozzarella

Cappelletti au boeuf
Sauce napolitaine
Parmesan

Plat de substitution

Fromage

Dessert

Salade de mini penne

Chipolata LR



Carottes sautées



Filet de colin



Sauce arlequin

Tomme catalane AOP à la coupe



Tarte croissillon aux pommes

Carottes râpées



Filet de colin au beurre blanc



Riz pilaf

Filet de poulet



Sauce crème

Emmental




Fruit de saison HVE





Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :


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


 : Appellation d'Origine Protégée

 : Commerce équitable

 : Label Rouge

 : Viandes de France

 : Pêche Durable

 : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

lun. 29/06

mar. 30/06

jeu. 02/07

ven. 03/07

Entrée

Salade de maïs



Melon



Pastèque

Salade de tomate HVE



Plat

Chili con carne



Riz pilaf

Cheeseburger
Pommes campagnardes

Calamars à la romaine
Haricots beurre



Plat de substitution

Chili végétal

Cordon bleu de dinde



Cantal AOP à la coupe



Fromage

Banane



Fruit de saison bio



Glace - Mister freezee

Saint moret bio



Vache qui rit bio



Yaourt aromatisé fraise



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.