

## Déjeuner

	lun. 02/06	mar. 03/06	mer. 04/06	jeu. 05/06	ven. 06/06	sam. 07/06	dim. 08/06
<b>Entrée</b>	Quiche aux légumes	Salade verte mélangée 	Salade de tomate vinaigrette 	Taboulé	Salade coleslaw	Macédoine de légumes	Salade de cœurs de palmiers
<b>Plat</b>	Sauce bolognaise  Tortillons	Rôti de porc  Purée de pommes de terre au lait	Escalope de volaille Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Steak haché de bœuf  Carottes sautées 	Parmentier de Colin 	Sauté de Volaille  Sauce au curry Blettes braisées	Medaillon de merlu Sauce vierge Riz basmati
<b>Accompagnement 2</b>	Brocolis sautés	Poêlée de légumes	Gnocchi à la romaine	Riz pilaf	Salade verte mélangée 	Penne	Piperade
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Mousse au chocolat 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Compote de poire	Liégeois café 	Eclair à la vanille

## Dîner

	lun. 02/06	mar. 03/06	mer. 04/06	jeu. 05/06	ven. 06/06	sam. 07/06	dim. 08/06
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Potage de légumes	Potage paysan
<b>Fromage</b>	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel
<b>Dessert</b>	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé 	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Yaourt nature 	Purée pomme pruneaux	Fruit de saison 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"  
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 : Origine France : Fruits et légumes de saison : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable

## Déjeuner

	lun. 09/06 PENTECOTE	mar. 10/06	mer. 11/06	jeu. 12/06	ven. 13/06	sam. 14/06	dim. 15/06
<b>Entrée</b>	Quiche aux légumes	Carottes râpées	Quiche aux légumes	Salade verte mélangée 	Salade de pois chiches	Salade verte mélangée 	Salade d'artichauts
<b>Plat</b>	Filet de poulet  Au jus crémé Polenta	Sauté de porc  Coquillettes	Escalope de volaille Ebly pilaf 	Steak haché de veau Au jus Semoule aux pois chiches	Filet de colin  Sauce vierge Epinards branches à la crème 	Moussaka	Rôti de veau Pommes vapeur 
<b>Accompagnement 2</b>	Courgettes sautées	Haricots verts 	Brocolis sautés	Légumes couscous	Riz pilaf	Pommes vapeur 	Tomates provençales
<b>Fromage</b>	Saint Paulin sans sel	Petit suisse 	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Crème dessert café 	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	Flan au caramel	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Paris Brest

## Dîner

	lun. 09/06	mar. 10/06	mer. 11/06	jeu. 12/06	ven. 13/06	sam. 14/06	dim. 15/06
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Fromage</b>	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel
<b>Dessert</b>	Fromage blanc aromatisé 	Compote pomme coing	Mousse au citron	Fruit de saison 	Pomme cuite à la cannelle 	Crème dessert vanille 	Fruit de saison 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"  
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 : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable

## Déjeuner

	lun. 16/06	mar. 17/06	mer. 18/06	jeu. 19/06	ven. 20/06 LA BRETAGNE	sam. 21/06	dim. 22/06
<b>Entrée</b>	Betteraves  	Salade verte mélangée bio  	Céleri vinaigrette	Salade de tomate vinaigrette 	Oeuf dur 	Concombre vinaigrette	Melon
<b>Plat</b>	Hachis parmentier 	Rôti de boeuf  Penne bio 	Paella au poulet  Riz safrané	Rôti de porc  Purée de pommes de terre au lait	Filet de colin  Sauce crème Chou fleur  Sauce béchamel	Escalope de porc grillée Haricots blancs	Paleron braisé Fondue de poireaux 
<b>Accompagnement 2</b>	Salade verte mélangée 	Carottes sautées bio 	Brunoise de légumes	Courgettes sautées	Pommes vapeur 	Fenouils émincés	Polenta
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel	Yaourt nature 	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison 	Compote pomme fraise bio 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Crêpe au sucre	Fromage blanc nature  Confiture	Tarte normande

## Dîner

	lun. 16/06	mar. 17/06	mer. 18/06	jeu. 19/06	ven. 20/06	sam. 21/06	dim. 22/06
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Fromage</b>	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel
<b>Dessert</b>	Cake aux fruits	Faisselle  Confiture	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Compote pomme banane	Fruit de saison 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"  
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



: Certification environnementale niveau 2



: Viandes de France



: Fruits et légumes de saison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur

Environnementale  : Pêche Durable

## Déjeuner

	lun. 23/06	mar. 24/06 MENU ITALIEN	mer. 25/06	jeu. 26/06	ven. 27/06	sam. 28/06	dim. 29/06
<b>Entrée</b>	Carottes râpées	Salade de tomate vinaigrette 	Céleri vinaigrette	Quiche aux légumes	Oeuf dur 	Poireaux vinaigrette	Mesclun
<b>Plat</b>	Omelette aux fines herbes Purée de légumes  CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Sauce bolognaise Penne 	Rôti de porc Carottes jeunes 	Steak haché de veau Brocolis	Filet de colin Sauce citron Pommes vapeur  CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Escalope de volaille Sauce crème Polenta	Daube de bœuf provençale Tagliatelles 
<b>Accompagnement 2</b>	Fondue d'épinards  CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Brunoise de légumes	Petits pois à la française  CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2	Semoule	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Blettes à la tomate	Carottes sautées  CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2
<b>Fromage</b>	Edam sans sel	Fromage blanc nature 	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Compote pomme abricot 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Faisselle Confiture 	Crème dessert café 	Fruit de saison 	Tarte croissants abricots

## Dîner

	lun. 23/06	mar. 24/06	mer. 25/06	jeu. 26/06	ven. 27/06	sam. 28/06	dim. 29/06
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel
<b>Dessert</b>	Flan au chocolat	Compote pomme banane	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Semoule au lait 	Fruit de saison 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"  
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 : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable