



LUNDI 7 JUIN	MARDI 8 JUIN	MERCREDI 9 JUIN	JEUDI 10 JUIN	VENDREDI 11 JUIN	SAMEDI 12 JUIN	DIMANCHE 13 JUIN
Salade de penne aux légumes Sauté de poulet au jus Haricots verts persillés  Brie Fruit de saison	Concombres  Chili con carné Riz aux carottes  Vache Picon Crème dessert vanille	Salade lentilles andalouse Emincé de bœuf à l'indienne Flan de courgettes  Mimolette Fruit de saison	Tomates  Rôti de porc Purée de patates douces  Rondelé Mousse au citron	Cake aux olives  Merlu sauce échalote Ratatouille  Camembert Fruit de saison	Salade de pommes de terre ravigote  Andouillette Brocolis à la crème  Pavé demi sel Cerises	Salade verte  Axa de canard Tagliatelles  Tomme blanche Pâtisserie
Potage de poireaux et pommes de terre Crème dessert pralinée	Soupe de blettes  Liégeois chocolat	Velouté de brocolis  Petits suisses sucrés	Velouté de petits pois  Yaourt aromatisé	Potage de pois cassés  Fromage blanc nature	Velouté de courgettes  Semoule au lait	Potage de julienne de légumes Faisselle

LUNDI 14 JUIN	MARDI 15 JUIN	MERCREDI 16 JUIN	JEUDI 17 JUIN	VENDREDI 18 JUIN	SAMEDI 19 JUIN	DIMANCHE 20 JUIN
Carottes râpées  Paëlla de poulet  Gouda Compote	Macédoine sauce cocktail Steak haché sauce oignons Courgettes persillées  Saint Môret Fruit de saison	Salade verte  Omelette Pommes de terre boulangère  Petit moulé nature Mousse au chocolat	Gaspacho  Emincé de veau basquaise Tian de légumes  Bleu Cake aux fruits rouges	Salade de boulgour aux crudités  Poisson pané et citron Purée d'aubergines  Emmental Fruit de saison	Radis et sauce anchoïade Paleron de bœuf aux baies Macaronis Tartare aux fines herbes Faisselle	Quiche aux asperges  Echine de porc grillé Fenouil à la tomate  Saint Paulin Pâtisserie
Velouté d'épinards  Crème renversée	Potage de céleris  Yaourt aux fruits	Soupe de poisson  Fromage blanc vanille	Soupe de vermicelles  Petits suisses sucrés	Velouté de carottes  Yaourt aromatisé	Potage minestrone  Mousse au café	Potage de lentilles Crème dessert vanille

#### NOS APPROVISIONNEMENTS



NOS VIANDES sont 100% françaises et locales pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie/Rhône-Alpes).  
NOS CHARCUTERIES sont 100% françaises.



NOS POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



NOS PÂTES : 95% sont produites en France, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de NOTRE RIZ est de Camargue, Labellisé IGP.



NOS LÉGUMES FRAIS sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



NOS FRUITS : sont 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

• Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. • Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements de produits sélectionnés.



LUNDI 21 JUIN	MARDI 22 JUIN	MERCREDI 23 JUIN	JEUDI 24 JUIN	VENDREDI 25 JUIN	SAMEDI 26 JUIN	DIMANCHE 27 JUIN
Salade de penne au pesto Colin sauce au curcuma Haricots verts  Camembert Fruit de saison	Tomates  Jambon blanc Purée de pois cassés  Fromage fouetté Yaourt aromatisé	Poivrons marinés  Emincé de dinde mexicain Carottes persillées  Emmental Semoule au lait	Salade verte  Raviolis de bœuf  Saint Morêt Fromage blanc à la vanille	Salade de pommes de terre Marco Polo Filet de saumon sauce vierge Courgettes à la provençale Edam Fruit de saison	Melon  Galopin de veau Riz aux petits légumes  Mimolette Crème dessert café	Salade de haricots blancs  Moussaka  Saint Nectaire Pâtisserie
Soupe à l'oignon	Velouté de laitue	Potage de julienne de légumes	Velouté Dubarry	Velouté de petits pois	Potage de tomates	Potage de poireaux pommes de terre
Liégeois chocolat	Fromage blanc sur coulis de fruits	Faisselle	Flan chocolat	Crème dessert praliné	Petits suisses natures	Yaourt aromatisé

LUNDI 28 JUIN	MARDI 29 JUIN	MERCREDI 30 JUIN	JEUDI 1er JUILLET	VENDREDI 2 JUILLET	SAMEDI 3 JUILLET	DIMANCHE 4 JUILLET
Mélange farandole  Saucisse de Toulouse Coquillettes  Cotentin Flan caramel	Pizza au fromage  Omelette aux oignons Ratatouille  Saint Paulin Fruit de saison	Concombres tomates  Poulet rôti Petits pois  Petit moulé nature Compote	Pâté de campagne cornichon Rôti de bœuf (froid) Salade niçoise  Camembert Fruit de saison	Salade verte  Aïoli de colin et ses légumes  Tomme blanche Fruit de saison	Taboulé  Merguez Tomate provençale  Rondelé aux noix Fruit de saison	Caviar d'aubergines sur toast Gardianne de taureau Riz  Croix de Malte Pâtisserie
Potage de céleris	Velouté de laitue	Potage de poireaux pommes de terre	Velouté d'épinards	Potage de tomates	Potage de pois cassés	Soupe de poisson
Petits suisses aromatisée	Yaourt aux fruits	Crème renversée	Riz au lait	Marron suisse	Fromage blanc aromatisé	Faisselle

### NOS APPROVISIONNEMENTS



NOS VIANDES sont 100% françaises et locales pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie/Rhône-Alpes).  
NOS CHARCUTERIES sont 100% françaises.



NOS PÂTES : 95% sont produites en France, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



NOS LÉGUMES FRAIS sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.



NOS FRUITS : sont 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



100% de NOTRE RIZ est de Camargue, Labellisé IGP.



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

• Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. • Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements de produits sélectionnés.