



LUNDI 7 JUIN	MARDI 8 JUIN	MERCREDI 9 JUIN	JEUDI 10 JUIN	VENDREDI 11 JUIN	SAMEDI 12 JUIN	DIMANCHE 13 JUIN
<p>Potage de poireaux et pommes de terre</p> <p>Hoki sauce baies</p> <p>Polenta</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Soupe de blettes</p> <p>Sauté de porc à la sauge</p> <p>Fenouil en gratin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de brocolis</p> <p>Raviolis à l'aubergine</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Velouté de petits pois</p> <p>Merguez</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de pois cassés</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale</p> <p>Riz</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Velouté de courgettes</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Gnocchis au basilic</p> <p>Fromage blanc sur coulis de fruits</p>	<p>Potage de julienne de légumes</p> <p>Tortilla de pommes de terre</p> <p>Céleri à la tomate</p> <p>Fruit de saison</p>
LUNDI 14 JUIN	MARDI 15 JUIN	MERCREDI 16 JUIN	JEUDI 17 JUIN	VENDREDI 18 JUIN	SAMEDI 19 JUIN	DIMANCHE 20 JUIN
<p>Velouté d'épinards</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Artichauts persillés</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de céleris</p> <p>Colombo de colin</p> <p>Semoule</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Soupe de poisson</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Haricots romano</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe de vermicelles</p> <p>Bolognaise</p> <p>Gnocchis</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Chipolatas</p> <p>Pommes de terre à l'anglaise</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Potage minestrone</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de lentilles</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt à la grecque</p>

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.



LUNDI 21 JUIN	MARDI 22 JUIN	MERCREDI 23 JUIN	JEUDI 24 JUIN	VENDREDI 25 JUIN	SAMEDI 26 JUIN	DIMANCHE 27 JUIN
Soupe à l'oignon	Velouté de laitue	Potage de julienne de légumes	Velouté Dubarry	Velouté de petits pois	Potage de tomates	Potage de poireaux et pommes de terre
Bœuf braisé aux olives Poêlée printanière	Galette de blé-épinards Brocolis à la crème	Steak haché de porc à la moutarde Riz	Brochette de dinde sauce citron Fondue de poireaux	Tortilla de pomme de terre Moulinés d'épinards	Emincé de bœuf à l'indienne Piperade de légumes	Poulet rôti au miel Purée de patates douces
Mousse au citron	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruit au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison
LUNDI 28 JUIN	MARDI 29 JUIN	MERCREDI 30 JUIN	JEUDI 1er JUILLET	VENDREDI 2 JUILLET	SAMEDI 3 JUILLET	DIMANCHE 4 JUILLET
Potage de céleris	Velouté de laitue	Potage de poireaux et pommes de terre	Velouté d'épinards	Potage de tomates	Potage de pois cassés	Soupe de poisson
Emincé de veau parisienne Haricots romano	Hoki sauce à l'ail Gratin dauphinois	Côte de porc provençale Courgette à l'huile d'olive	Sauté de poulet sauce paprika Gnocchis	Paupiette de veau Aubergines à la parmesane	Lasagnes à la bolognaise	Croque-Monsieur Blettes persillées
Semoule au lait	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Petits suisses sucrés	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison

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.