



LUNDI 7 JUIN	MARDI 8 JUIN	MERCREDI 9 JUIN	JEUDI 10 JUIN	VENDREDI 11 JUIN	SAMEDI 12 JUIN	DIMANCHE 13 JUIN
Courgettes râpées Sauté de poulet au jus Haricots verts persillés Petits pois Brie Fruit de saison	Concombres Chili con carné Riz aux carottes Vache Picon Yaourt nature	Poivrons marinés Emincé de bœuf à l'indienne Flan de courgettes Blé Mimolette Fruit de saison	Tomates Rôti de porc Purée de patates douces Mouliné d'épinards Rondelé Purée de fruits	Carottes râpées Merlu sauce échalote Ratatouille Coquillettes Camembert Fruit de saison	Feuilles d'épinards en salade Steak haché de porc Brocolis à la crème Polenta Pavé demi sel Cerises	Salade verte Axoa de canard Tagliatelles Fondue de poireaux Tomme blanche Yaourt nature
Potage de poireaux et pommes de terre Yaourt nature	Soupe de blettes Fromage blanc nature	Velouté de brocolis Petits suisses natures	Velouté de petits pois Yaourt nature	Potage de pois cassés Fromage blanc nature	Velouté de courgettes Petits suisses natures	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 Poêlée de légumes Gouda Purée de fruits	Macédoine vinaigrette Steak haché sauce oignons Courgettes persillées Farfalles Saint Môret Fruit de saison	Salade verte Omelette Pommes de terre boulangère Poêlée de légumes Petit moulé nature Mousse au chocolat	Gaspacho Emincé de veau basquaise Tian de légumes Bleu Fruit de saison	Concombres Colin sauce ciboulette Purée d'aubergines Emmental Fruit de saison	Radis croq sel Paleron de bœuf aux baies Macaronis Blettes persillées Tartare aux fines herbes Faisselle	Mesclun Echine de porc grillé Fenouil à la tomate Pomme de terre vapeur Saint Paulin Purée de fruits
Velouté d'épinards Petits suisses natures	Potage de céleris Yaourt nature	Soupe de poisson Fromage blanc vanille	Soupe de vermicelles Petits suisses natures	Velouté de carottes Yaourt nature	Potage minestrone Fromage blanc nature	Potage de lentilles Petits suisses natures

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
Radis croq sel Colin sauce au curcuma Haricots verts Gnocchis	Tomates Jambon blanc Purée de pois cassés Courgettes persillées	Poivrons marinés Emincé de dinde mexicain Carottes persillées Patates douces	Salade verte Raviolis de bœuf Ratatouille Saint Bricet Fromage blanc nature	Betteraves Filet de saumon sauce vierge Courgettes à la provençale Polenta Edam Fruit de saison	Melon Galopin de veau Riz aux petits légumes Mimolette Purée de fruits	Fonds d'artichauts Moussaka Blé Saint Nectaire Pâtisserie
Camembert Fruit de saison	Fromage fouetté Yaourt nature	Emmental Purée de fruits	Fromage blanc nature	Fromage blanc nature	Purée de fruits	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
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses naturels	Yaourt nature

LUNDI 28 JUIN	MARDI 29 JUIN	MERCREDI 30 JUIN	JEUDI 1er JUILLET	VENDREDI 2 JUILLET	SAMEDI 3 JUILLET	DIMANCHE 4 JUILLET
Mélange farandole Sauté de porc à la provençale Coquillettes Choux fleurs Mornay	Feuilles d'épinards en salade Omelette aux oignons Ratatouille Riz	Concombres tomates Poulet rôti Petits pois Carottes vichy	Carottes râpées Rôti de bœuf (froid) Pomme de terre vapeur Haricots verts persillés Camembert Fruit de saison	Salade verte Merlu sauce paprika et ses légumes Tomme blanche Fromage blanc nature	Radis croq sel Escalope de poulet au jus Tomate provençale Polenta Rondelé aux noix Fruit de saison	Caviar d'aubergines sur toast Gardianne de taureau Riz Artichauts persillés Croix de Malte Purée de fruits
Cotentin Yaourt nature	Saint Paulin Fruit de saison	Petit moulé nature Purée de fruits	Fromage blanc nature	Fromage blanc nature	Fruit de saison	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 naturels	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Riz au lait	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	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.