



| LUNDI 6 JUIN | MARDI 7 JUIN | MERCREDI 8 JUIN | JEUDI 9 JUIN | VENDREDI 10 JUIN | SAMEDI 11 JUIN | DIMANCHE 12 JUIN |
|---|---|---|---|--|---|--|
| Cœur de palmier | Concombres | Radis | Salade verte | Tomates vinaigrette | Melon | Poivrons marinés |
| Sauté de veau aux oignons Aubergines à la provençale Semoule | Poulet rôti Pommes de terre boulangère Jardinière de légumes | Boulettes de bœuf Ratatouille Flageolets | Sauté de porc aux olives Riz | Merlu sauce citron Haricots verts à l'échalote Patates douces | Côte de porc grillée Lentilles Carottes persillées | Parmentier à la purée de céleri |
| Rondelé aux noix Fromage blanc nature | Camembert Purée de fruits | Edam Fruit de saison | Emmental Faisselle | Cotentin Fruit de saison | Saint Paulin Purée de fruits | Tomme blanche Fruit de saison |
| Soupe de légumes | Soupe de carottes | Velouté de brocolis | Soupe de poireaux et pommes de terre | Velouté de blettes | Soupe de légumes | Soupe à la tomate |
| Petits suisses naturels | Yaourt nature | Fromage blanc nature | Petits suisses naturels | Yaourt nature | Fromage blanc nature | Yaourt à la grecque |

| LUNDI 13 JUIN | MARDI 14 JUIN | MERCREDI 15 JUIN | JEUDI 16 JUIN | VENDREDI 17 JUIN | SAMEDI 18 JUIN | DIMANCHE 19 JUIN |
|--|--|--|--|---|--|--|
| Radis | Concombres | Betteraves | Salade verte | Tomates vinaigrette | Caviar d'aubergine sur toast | Fonds d'artichauts |
| Paleron de bœuf Riz à la tomate Carottes au cumin | Jambon blanc Courgettes au fromage frais Gnocchis | Emincé de poulet au curry Petits pois Semoule | Salade Niçoise | Lasagne au saumon Fondue de poireaux | Colombo de porc Boulgour Fenouils à la tomate | Brochette de dinde aux herbes Carottes au cumin |
| Saint Nectaire Purée de fruits | Gouda Fruit de saison | Bleu Fromage blanc nature | Vache picon Fruit de saison | Chantailou Purée de fruits | Pavé demi sel Cerises | Brie Purée de fruits |
| Velouté de laitue | Soupe à l'oignon | Soupe à la tomate | Soupe de légumes | Velouté de courgettes | Velouté de brocolis | Soupe de céleris |
| Faisselle | Yaourt nature | Petits suisses naturels | Fromage blanc nature | Yaourt nature | Petits suisses naturels | Fromage blanc nature |

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 20 JUIN | MARDI 21 JUIN | MERCREDI 22 JUIN | JEUDI 23 JUIN | VENDREDI 24 JUIN | SAMEDI 25 JUIN | DIMANCHE 26 JUIN |
|---|--|---|---|---|---|---|
| Tomates Emincé de porc parisien Purée de pommes de terre Ratatouille Cabrette Fromage blanc nature | Radis Tortillas Maison Salade de crudités Cantal Fruit de saison | Céleri vinaigrette Rôti de dinde Farfalles Aubergines à la tomate Cotentin Fruit de saison | Salade verte Steak haché Courgettes à l'huile d'olives Blé Chanteneige Purée de fruits | Poivrons marinés Cabillaud sauce vierge et ses légumes Bleu Yaourt | Courgettes râpées Galopin de veau Fondue de poireaux Gnocchis basilic Philadelphia Fruit de saison | Melon Sauté de bœuf sauce tomate Riz Carottes persillées Camembert Purée de fruits |
| Velouté de choux fleur | Velouté de courgettes | Velouté de blettes | Soupe de légumes | Soupe de tomate | Soupe de carottes | Soupe de poisson |
| Yaourt nature | Petits suisses natures | Yaourt nature | Fromage blanc nature | Petits suisses natures | Fromage blanc nature | Yaourt à la grecque |

| LUNDI 27 JUIN | MARDI 28 JUIN | MERCREDI 29 JUIN | JEUDI 30 JUIN | VENDREDI 1 ^{er} JUILLET | SAMEDI 2 JUILLET | DIMANCHE 3 JUILLET |
|--|--|---|--|---|---|--|
| Salade verte Macaronis à la bolognaise Aubergines à la provençale Fromage fouetté Fromage blanc nature | Carottes râpées Poulet sauce paprika Haricots verts persillés Gnocchis Emmental Fruit de saison | Concombres Merlu sauce safranée Purée de patates douces Courgettes persillées Petit moulé nature Purée de fruits | Salade de cœur de palmier Rôti de bœuf Gratin dauphinois Choux fleur mornay Gouda Fruit de saison | Tomates Omelette à la ciboulette Ratatouille Polenta Tomme blanche Fruit de saison | Poivrons marinés Boulettes de bœuf sauce tomate Pâtes Epinards à la crème Saint Nectaire Purée de fruits | Courgettes râpées Côte de porc au jus Tian de légumes Croix de Malte Faisselle |
| Soupe à l'oignon | Soupe de poireaux et pommes de terre | Velouté de brocolis | Soupe de légumes | Velouté de laitue | Soupe de légumes | Soupe à la tomate |
| Yaourt nature | Petits suisses natures | Fromage blanc nature | Yaourt nature | Petits suisses natures | Fromage blanc nature | Yaourt nature |

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.