



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 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 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.