

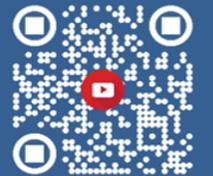


Le Menu

Lundi 5 Juin	Mardi 6 Juin	Mercredi 7 Juin	Jeudi 8 Juin	Vendredi 9 Juin	Samedi 10 Juin	Dimanche 11 Juin
Salade de penne au pesto	Pâté de campagne	Salade à la grecque (concombres, tomates, olives)	Tomates	Artichautade sur toast	Salade de haricots blancs aux légumes	Salade verte
Paupiette de veau	Raviolis Bio	Filet de merlu MSC sauce orientale	Rôti de dinde	Notre Fritata aux courgettes	Rôti de bœuf au jus	Aïoli de colin et ses légumes
Tian de légumes	à l'aubergine	Riz IGP aux petits légumes	Taboulé	Pommes de terre boulangère	Blettes à la fourme d'Ambert	Rondelé aux noix
Saint Paulin	Philadelphia	Camembert	Edam	Petit moulé nature	Yaourt nature et sucre	Pâtisserie
Fruit de saison	Pêche au sirop	Beignet framboise	Liégeois vanille	Fruit de saison	Cerises	
Velouté froid courgettes menthe	Soupe de poisson	Velouté choisy	Potage jardinier	Potage froid espagnol	Velouté parmentier	Soupe de vermicelles
Mousse au chocolat	Yaourt sucré	Fromage blanc sur coulis de fruits	Crème dessert caramel	Yaourt nature	Faisselle	Riz au lait
Lundi 12 Juin	Mardi 13 Juin	Mercredi 14 Juin	Jeudi 15 Juin	Vendredi 16 Juin	Samedi 17 Juin	Dimanche 18 Juin
Salade de pommes	Coleslaw de courgettes	Notre pizza au fromage	Concombres à la grecque	Notre cake tomate basilic	Melon	Radis
Notre omelette aux oignons	Taureau basquaise	Boulettes de bœuf au jus	Jambon blanc	Filet de colin MSC sauce vierge	Saucisse de Toulouse	Paëlla
Ratatouille	Polenta à la crème	Haricots verts persillés	Salade de pépinettes	Carottes à l'échalote	Lentilles	de poulet
Emmental	Camembert	Cotentin	Galettes Saint Michel	Fromage fouetté	Pavé demi sel	Tomme blanche
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote	Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison	Crème dessert au vanille	Pâtisserie
Velouté Breton	Potage Paysan	Velouté froid tomate basilic	Velouté fréneuse	Potage longchamps	Velouté vert près	Potage Froid Provençale
Petits suisses aromatisés	Semoule au lait	Liégeois chocolat	Mousse au citron	Yaourt aux fruits	Fromage blanc aromatisé	Crème dessert chocolat



**Nos viandes et charcuteries sont
100% françaises**



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

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



Le Menu

Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Mercredi 21 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin	Samedi 24 Juin	Dimanche 25 Juin
Tomates vinaigrette	Caviar d'aubergines sur toast	Céleri rémoulade	Salade de riz IGP aux crudités	Salade verte et dès de brebis	Nos rillettes de sardines	Salade de pois chiches ail et basilic
Boudin noir	Œuf dur mayonnaise	Sauté de dinde sauce citron	Wok de bœuf	Nos Lasagnes	Soupe minestrone	Paupiette de veau sauce napolitaine
Purée de pommes de terre	Salade de farfalles italienne	Semoule	Courgettes	saumon épinards	aux lardons et ses biscottes	Haricots romano à l'échalote
Mimolette	Petit suisse nature et sucre	Gouda	Vache picon	Sablé du Nord	Tartare	Bleu
Compote	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Notre Panna cotta aromatisé	Fruit de saison	Pâtisserie
Velouté choisy	Potage froid carottes à l'orange	Potage cultivateur	Soupe de perles à la tomate	Potage longchamps	Potage froid espagnol	Velouté parmentier
Yaourt aux fruits	Faisselle	Fromage blanc sucré	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Fromage blanc vanille	Petits suisses aromatisés
Lundi 26 Juin	Mardi 27 Juin	Mercredi 28 Juin	Jeudi 29 Juin	Vendredi 30 Juin	Samedi 1er Juillet	Dimanche 2 Juillet
Salade de lentilles	Tomates vinaigrette	Tapenade sur toast	Rillettes de porc	Carottes râpées	Melon	Notre cake à la mimolette colombo
Roulé au fromage	Steak haché au jus	Poulet rôti	Macaronnis	Salade	Loubia de bœuf	Merguez
Salade verte	Riz IGP aux épices	Ratatouille	sauce à l'arrabiata	Niçoise	Semoule	Papeton d'aubergines
Coulommiers à la coupe	Tomme blanche	Fromage fouetté	Cotentin	Saint Paulin	Galettes Saint Michel	Edam
Yaourt nature et sucre	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait	Fromage blanc sur coulis de fruits	Pâtisserie
Soupe à l'oignons	Velouté froid de courgettes menthe	Potage jardinier	Velouté vert près	Potage froid tomate basilic	Velouté choisy	Potage essau
Fromage blanc sur coulis de fruits	Crème dessert chocolat	Petits suisses sucrés	Crème renversée	Petits suisses aromatisés	Flan caramel	Riz au lait



Nos fruits et légumes frais
sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

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



Le Menu

Lundi 3 Juillet	Mardi 4 Juillet	Mercredi 5 Juillet	Jeudi 6 Juillet	Vendredi 7 Juillet	Samedi 8 Juillet	Dimanche 9 Juillet
Salade à la grecque (concombres, tomates, olives)	Pizza	Salade verte	Salade niçoise	Tomates en salade	Œuf dur mayonnaise	Pamplemousse
Filet de colin MSC sauce vierge	Notre omelette soufflée au fromage	Bolognaise de bœuf	Galopin de veau	Filet de merlu MSC sauce citron	Croque Monsieur	Paleron de bœuf
Polenta à la tomate	Ratatouille	Coquillettes	Courgettes au fromage frais	Purée de patates douces Bio	Mesclun	Riz IGP aux poireaux
Mimolette	Petit suisse nature et sucre	Vache qui rit	Camembert	Tartare	Rondelé ail et fines herbes	Saint Paulin
Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Pâtisserie
Velouté freuseuse	Potage oriental	Velouté froid de courgettes menthe	Soupe minestrone	Velouté dubarry	Soupe de perles	Potage froid carottes à l'orange
Mousse au citron	Semoule au lait	Yaourt sucré	Crème dessert café	Mousse au chocolat	Liégeois vanille	Petits suisses natures



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

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