


Le Menu

| Lundi 3 Juin | Mardi 4 Juin | Mercredi 5 Juin | Jeudi 6 Juin | Vendredi 7 Juin | Samedi 8 Juin | Dimanche 9 Juin |
|---|---|--|--|--|---|--|
| Concombres au fromage blanc Poulet rôti Macaronis au pesto Tomme noire Mousse au chocolat | Pizza Notre frittata de légumes Epinards mornay Petit suisse et sucre Fruit de saison | Salade verte Paleron de bœuf sauce provençale Riz IGP pilaf Vache picon Purée de fruits | Tomates et mozzarella Andouillette Purée de courgettes Galettes Saint Michel Faisselle | Betteraves Zarzuela de colin MSC aux fruits de mer Semoule Emmental Fruit de saison | Thoïonade Croque Monsieur Ratatouille Tartare Cerises | Radis - beurre Nos lasagnes à la bolognaise Camembert Notre Millas |
| Velouté choisy Yaourt aux fruits | Velouté froid courgettes menthe Faisselle | Potage cultivateur Liégeois vanille | Velouté breton Crème dessert café | Potage froid tomate basilic Petits suisses aromatisés | Potage parmentier Yaourt sucré | Velouté crécy Fromage blanc sur coulis de fruits |
| Lundi 10 Juin | Mardi 11 Juin | Mercredi 12 Juin | Jeudi 13 Juin | Vendredi 14 Juin | Samedi 15 Juin | Dimanche 16 Juin |
| Salade d'épeautre au pesto rouge Galopin de veau Petits pois Saint Paulin Fruit de saison | Salade verte scarole Paëlla IGP de dinde Mimolette Purée de pommes abricots Bio | Taboulé Pain de viande (bœuf) Ratatouille Petit moulé Fruit de saison | Rillettes de porc Tortis sauce à l'arrabiata Edam Fruit de saison | Salade à la grecque (concombres, tomate, olives)  Salade Niçoise Saint Nectaire AOP Notre gâteau aux carottes et amandes | Melon Axoa de bœuf Polenta Boursin ail et fines herbes Liégeois au chocolat | Salade de haricots blancs aux légumes Escalope de porc au jus Blettes à la parmesane Tomme blanche Eclair café |
| Potage froid espagnol Faisselle | Velouté freineuse Crème renversée | Potage mussard Mousse au chocolat | Potage longchamps Semoule au lait | Velouté froid courgettes menthe Yaourt sucré | Velouté breton Fromage blanc vanille | Potage cultivateur Flan caramel |



**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 17 Juin | Mardi 18 Juin | Mercredi 19 Juin | Jeudi 20 Juin | Vendredi 21 Juin | Samedi 22 Juin | Dimanche 23 Juin |
|------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|--|-----------------------------------|
| Taboulé | Salade de riz IGP gribiche | Concombres vinaigrette | Notre cake mozzarella et légumes | Salade verte | Mousse de pois chiches sur toast | Tomates à la grecque |
| Tortilla de pommes de terre | Curry rouge de bœuf | Rôti de dinde aux herbes | Jambon blanc | Merlu MSC sauce vierge | Poulet rôti | Paupiette de veau |
| Haricots verts | Carottes aux oignons | Gratin de coquillettes et mozzarella | Courgettes mornay | Purée de pommes de terre | Aubergines à la provençale | Gratin dauphinois |
| Petit suisse et sucre | Brie | Fromage fouetté | Chanteneige | Madeleine | Gouda | Rondelé au noix |
| Purée de fruits | Fruit de saison | Flan caramel | Fruit de saison | Fromage blanc nature + sucre | Fruit de saison | Notre clafoutis aux fruits rouges |
| Velouté freineuse | Velouté froid courgettes menthe | Potage longchamps | Velouté dubarry | Potage froid provençale | Potage paysan | Velouté freineuse |
| Riz au lait | Liégeois vanille | Yaourt sucré | Petits suisses aromatisés | Faisselle | Fromage blanc nature | Crème dessert café |
| Lundi 24 Juin | Mardi 25 Juin | Mercredi 26 Juin | Jeudi 27 Juin | Vendredi 28 Juin | Samedi 29 Juin | Dimanche 30 Juin |
| Salade de lentilles aux légumes | Melon | Salade de riz IGP américaine | Tomates en salade | Taboulé | Salade à la grecque (concombres, tomate, olives) | Notre clafoutis aux asperges |
| Notre omelette soufflée | Carbonara | Tajine de bœuf | Steak haché sauce poivre | Aïoli de colin MSC | Merguez | Terrine de saumon |
| Ratatouille | Tortis | Courgettes au citron | Pommes noisettes | et ses légumes | Riz IGP safrané | Haricots romano à l'ail |
| Camembert | Chantailou | Petit suisse et sucre | Saint Môret | Emmental | Galettes Saint Michel | Saint Paulin |
| Fruit de saison | Ananas au sirop | Fruit de saison | Crème dessert chocolat | Fruit de saison | Fromage blanc aromatisé | Paris Brest |
| Velouté choisy | Potage oriental | Potage Essau | Velouté froid provençal | Potage parmentier | Velouté freineuse | Potage froid tomate basilic |
| Fromage blanc sur coulis de fruits | Crème renversée | Yaourt aux fruits | Semoule au lait | Flan vanille | Faisselle | Mousse au chocolat |



**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.