



LUNDI 6 JUIN	MARDI 7 JUIN	MERCREDI 8 JUIN	JEUDI 9 JUIN	VENDREDI 10 JUIN	SAMEDI 11 JUIN	DIMANCHE 12 JUIN
Gougère au comté	Concombres	Pizza	Salade verte	Taboulé	Melon	Poivrons marinés
Sauté de veau aux oignons Aubergines à la provençale	Poulet rôti Pommes de terre boulangère	Boulettes de bœuf Ratatouille	Quenelles sauce aurore Riz	Merlu sauce citron Haricots verts à l'échalote	Côte de porc grillée Lentilles	Parmentier à la purée de céleri
Rondelé aux noix Île flottante	Camembert Compote	Edam Fruit de saison	Emmental Liégeois chocolat	Cotentin Crème renversée	Saint Paulin Crème renversée	Tomme blanche Pâtisserie
Soupe minestrone	Soupe de carottes	Velouté de brocolis	Soupe de poireaux et pommes de terre	Velouté de blettes	Soupe de perles	Soupe à la tomate
Petits suisses naturels	Mousse au citron	Fromage blanc vanille	Petits suisses aromatisés	Yaourt sucré	Riz au lait	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-beurre	Salade de lentilles	Betteraves	Cake tomate-basilic	Tomates vinaigrette	Caviar d'aubergine sur toast	Salade de pois chiche ail et basilic
Paleron de bœuf Riz à la tomate	Jambon blanc Courgettes au fromage frais	Emincé de poulet au curry Petits pois	Salade Niçoise	Lasagne au saumon	Colombo de porc Boulgour	Brochette de dinde aux herbes Carottes au cumin
Saint Nectaire Mousse au citron	Gouda Fruit de saison	Bleu Fromage blanc nature et confiture d'abricot	Vache picon Fruit de saison	Chantailou Compote	Pavé demi sel Cerises	Brie Pâtisserie
Velouté de laitue	Soupe à l'oignon	Soupe à la tomate	Soupe de pois cassés	Velouté de courgettes	Velouté de brocolis	Soupe de céleris
Faisselle	Mousse au chocolat	Petits suisses sucrés	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Mousse au citron	Crème dessert café

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 Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Cabrette Fromage blanc sucré	Pâté de campagne Tortillas Maison Salade de crudités Cantal Fruit de saison	Céleri rémoulade Rôti de dinde Salade de farfalles au pesto Cotentin Fruit de saison	Salade verte Steak haché Courgettes à l'huile d'olives Chanteneige Semoule au lait	Gratin de ravioles Aïoli de cabillaud et ses légumes Bleu Liégeois aux fruits	Salade de haricots blancs aux légumes Paupiette de veau Fondue de poireaux Philadelphia Fruit de saison	Melon Tripes de bœuf à la mode de Caen Riz Camembert Pâtisserie
Velouté de choux fleur	Velouté de courgettes	Velouté de blettes	Soupe de pois cassés	Soupe de carottes	Soupe de carottes	Soupe de poisson
Yaourt aromatisé	Marron Suisse	Mousse au chocolat	Flan caramel	Fromage blanc aromatisé	Fromage blanc aromatisé	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 Fromage fouetté Flan caramel	Taboulé Poulet sauce paprika Haricots verts persillés Emmental Fruit de saison	Concombres Merlu sauce safranée Purée de patates douces Petit moulé nature Compote	Salade de cœur de palmier Rôti de bœuf Gratin dauphinois Gouda Fruit de saison	Salade de lentilles Omelette à la ciboulette Ratatouille Tomme blanche Fruit de saison	Rosette Cappelletis ricotta-épinards Saint Nectaire Ananas au sirop	Courgettes râpées Andouillette Tian de légumes Croix de Malte Pâtisserie
Soupe à l'oignon	Soupe de poireaux et pommes de terre	Velouté de brocolis	Velouté de petits pois	Velouté de laitue	Soupe de pois cassés	Soupe à la tomate
Yaourt aux fruits	Liégeois chocolat	Fromage blanc vanille	Marron Suisse	Petits suisses natures	Crème dessert vanille	Flan chocolat

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.