



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	Taboulé	Melon	Poivrons marinés
Sauté de veau aux oignons Aubergines à la provençale	Poulet rôti Pommes de terre boulangère	Boulettes de bœuf Ratatouille	Sauté de porc au jus Riz	Merlu sauce citron Haricots verts à l'échalote	Côte de porc grillée Lentilles	Parmentier de canars à la purée de céleri
Compote Île flottante	Petit suisse sucré Compote	Crème dessert café Fruit de saison	Compote Liégeois chocolat	Riz au lait Crème renversée	Compote Crème renversée	Compote 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	Salade de lentilles	Betteraves	Salade verte	Tomates vinaigrette	Caviar d'aubergine sur toast	Salade de pois chiche ail et basilic
Paleron de bœuf Riz à la tomate	Colin à l'échalote Courgettes au fromage frais	Emincé de poulet au curry Petits pois	Œuf dur Salade de pommes de terre et haricots verts	Lasagne au saumon	Colombo de porc Boulgour	Brochette de dinde aux herbes Carottes au cumin
Compote Mousse au citron	Fromage blanc sur coulis de fruits Fruit de saison	Compote Fromage blanc nature et confiture d'abricot	Liégeois vanille Fruit de saison	Marron Suisse Compote	Fromage blanc sucré Cerises	Compote 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 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 Compte Fromage blanc sucré	Radis Tortillas Maison Salade de crudités Ria au lait Fruit de saison	Céleri vinaigrette Rôti de dinde Farfalles Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade verte Steak haché Courgettes à l'huile d'olives Compote Semoule au lait	Poivrons marinés Cabillaud sauce vierge et ses légumes Compote Liégeois aux fruits	Salade de haricots blancs aux légumes Galopin de veau Fondue de poireaux Flan caramel Fruit de saison	Melon Sauté de bœuf sauce tomate Riz Compote Pâtisserie
Velouté de choux fleur	Velouté de courgettes	Velouté de blettes	Soupe de pois cassés	Soupe à la tomate	Soupe de carottes	Soupe de légumes
Yaourt aromatisé	Marron Suisse	Mousse au chocolat	Flan caramel	Crème dessert chocolat	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 Compote Flan caramel	Taboulé Poulet sauce paprika Haricots verts persillés Faisselle Fruit de saison	Concombres Merlu sauce safranée Purée de patates douces Crème dessert caramel Compote	Salade de cœur de palmier Rôti de bœuf Gratin dauphinois Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade de lentilles Omelette à la ciboulette Ratatouille Crème renversée Fruit de saison	Poivrons marinés Boulettes de bœuf sauce tomate Yaourt sucré Ananas au sirop	Courgettes râpées Côte de porc au jus Tian de légumes Compote 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 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.