



LUNDI 6 JUIN	MARDI 7 JUIN	MERCREDI 8 JUIN	JEUDI 9 JUIN	VENDREDI 10 JUIN	SAMEDI 11 JUIN	DIMANCHE 12 JUIN
Soupe minestrone Raviolis de bœuf Fruit de saison	Soupe de carottes Omelette Courgettes à l'huile d'olive Fruit de saison	Velouté de brocolis Filet de hoki sauce orientale Polenta Crème dessert café	Soupe de poireaux et pommes de terre Sauté de porc aux olives Fenouils braisés Fruit de saison	Velouté de blettes Rôti de dinde Gnocchis au basilic Fromage blanc sur coulis de fruits	Soupe de perles Moussaka Fruit de saison	Soupe à la tomate Paupiette de veau au poivre Gratin dauphinois Cocktail de fruits au sirop
LUNDI 13 JUIN	MARDI 14 JUIN	MERCREDI 15 JUIN	JEUDI 16 JUIN	VENDREDI 17 JUIN	SAMEDI 18 JUIN	DIMANCHE 19 JUIN
Velouté de laitue Poulet rôti Choux fleur mornay Fruit de saison	Soupe à l'oignon Filet de colin meunière et citron Purée de patates douce Faisselle	Soupe à la tomate Galopin de veau sauce bleu Spaghettis Fruit de saison	Soupe de pois cassés Merguez Aubergines à la parmesane Semoule au lait	Velouté de courgettes Rôti de bœuf Ratatouille Yaourt sucré	Velouté de brocolis Escalope de dinde viennoise Blettes en gratin Liégeois chocolat	Soupe de céleris Axoa de bœuf Gnocchis Fruit de saison

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
Velouté de choux fleur	Velouté de courgettes	Velouté de blettes	Soupe de pois cassés	Soupe à la tomate	Soupe de carottes	Soupe de poisson
Marmite du pêcheur Epinards Mornay	Braisé de bœuf stroganov Polenta	Croque-Monsieur Haricots verts au paprika	Poulet à l'échalote Flageolets à la tomate	Moussaka	Côte de porc sauce provençale Blé	Cordon bleu Ratatouille
Fruit de saisons	Crème dessert vanille	Cocktail de fruits au sirop	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Yaourt à la grecque	Fruit de saison

LUNDI 27 JUIN	MARDI 28 JUIN	MERCREDI 29 JUIN	JEUDI 30 JUIN	VENDREDI 1 ^{er} JUILLET	SAMEDI 2 JUILLET	DIMANCHE 3 JUILLET
Soupe à l'oignon	Salade de poireaux et pommes de terre	Velouté de brocolis	Velouté de petits pois	Velouté de laitue	Soupe de pois cassés	Soupe à la tomate
Rôti de porc au jus Courgettes au fromage frais	Merguez Riz aux petits légumes	Blettes à la dinde et fourme d'Ambert	Roulé au fromage Feuilles d'épinards en salade	Emincé de veau à l'indienne Riz	Saumon à l'huile d'olive Céleris à la tomate	Sauté de bœuf sauce basquaise Gnocchis
Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison	Faisselle	Mousse au café	Fruit de saison	Fromage blanc sur coulis de fruits

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.