

LUNDI 6 JUIN	MARDI 7 JUIN	MERCREDI 8 JUIN	JEUDI 9 JUIN	VENDREDI 10 JUIN	SAMEDI 11 JUIN	DIMANCHE 12 JUIN
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
Raviolis de bœuf	Omelette Courgettes à l'huile d'olive	Filet de hoki sauce orientale Polenta	Sauté de porc aux olives Fenouils braisés	Rôti de dinde Gnocchis au basilic	Moussaka	Paupiette de veau au poivre Gratin dauphinois
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert café	Fruit de saison	Fromage blanc sur coulis de fruits	Fruit de saison	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 douces Faisselle	Soupe à la tomate Galopin de veau sauce bleu Spaghettis	Soupe de pois cassés Merguez Aubergines à la parmesane	Velouté de courgettes Rôti de bœuf Ratatouille Yaourt sucré	Velouté de brocolis Escalope de dinde viennoise Blettes en gratin Liégeois chocolat	Soupe de céleris Axo 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 privilégiions 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



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 Rôti de porc au jus Courgettes au fromage frais	Salade de poireaux et pommes de terre Merguez Riz aux petits légumes	Velouté de brocolis Blettes à la dinde et fourme d'Ambert	Velouté de petits pois Roulé au fromage Feuilles d'épinards en salade	Velouté de laitue Emincé de veau à l'indienne Riz	Soupe de pois cassés Saumon à l'huile d'olive Céleris à la tomate	Soupe 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 privilégiions 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