



| LUNDI 7 JUIN | MARDI 8 JUIN | MERCREDI 9 JUIN | JEUDI 10 JUIN | VENDREDI 11 JUIN | SAMEDI 12 JUIN | DIMANCHE 13 JUIN |
|---|---|---|--|--|---|---|
| Salade de penne aux légumes Sauté de poulet au jus Haricots verts persillés | Concombres Chili con carné Riz aux carottes | Poivrons marinés Emincé de bœuf à l'indienne Flan de courgettes | Tomates Rôti de porc Purée de patates douces | Carottes râpées Merlu sauce échalote Ratatouille | Feuilles d'épinards en salade Steak haché de porc Polenta | Salade verte Axa de canard Tagliatelles |
| Fromage blanc sucré Fruit de saison | Compote Crème dessert vanille | Flan vanille Fruit de saison | Compote Mousse au citron | Mousse au café Fruit de saison | Yaourt nature Cerises | Compote Pâtisserie |
| Potage de poireaux et pommes de terre Crème dessert pralinée | Soupe de blettes Liégeois chocolat | Velouté de brocolis Petits suisses sucrés | Velouté de petits pois Yaourt aromatisé | Potage de pois cassés Fromage blanc nature | Velouté de courgettes Semoule au lait | Potage de julienne de légumes Faisselle |

| LUNDI 14 JUIN | MARDI 15 JUIN | MERCREDI 16 JUIN | JEUDI 17 JUIN | VENDREDI 18 JUIN | SAMEDI 19 JUIN | DIMANCHE 20 JUIN |
|---|---|---|--|--|--|--|
| Carottes râpées Paëlla de poulet Fromage blanc sucré Compote | Macédoine vinaigrette Steak haché sauce oignons Courgettes persillées Semoule au lait Fruit de saison | Salade verte Omelette Pommes de terre boulangère Compote Mousse au chocolat | Gaspacho Emincé de veau basquaise Tian de légumes Compote Cake aux fruits rouges | Salade de boulgour aux crudités Colin sauce ciboulette Purée d'aubergines Crème dessert pralinée Fruit de saison | Radis croq sel Paleron de bœuf aux baies Macaronis Compote Faisselle | Mesclun Echine de porc grillé Fenouil à la tomate Compote Pâtisserie |
| Velouté d'épinards Crème renversée | Potage de céleris Yaourt aux fruits | Soupe de poisson Fromage blanc vanille | Soupe de vermicelles Petits suisses sucrés | Velouté de carottes Yaourt aromatisé | Potage minestrone Mousse au café | Potage de lentilles Crème dessert vanille |

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 21 JUIN | MARDI 22 JUIN | MERCREDI 23 JUIN | JEUDI 24 JUIN | VENDREDI 25 JUIN | SAMEDI 26 JUIN | DIMANCHE 27 JUIN |
|--|--|---|---|---|---|--|
| Salade de lentilles échalote Colin sauce au curcuma Haricots verts Petit suisse nature Fruit de saison | Tomates Rôti de porc Purée de pois cassés Compote Yaourt aromatisé | Poivrons marinés Emincé de dinde mexicain Carottes persillées Compote Semoule au lait | Salade verte Raviolis de bœuf Compote Fromage blanc à la vanille | Betteraves Filet de saumon sauce vierge Courgettes à la provençale Yaourt sucré Fruit de saison | Melon Galopin de veau Riz aux petits légumes Compote Crème dessert café | Salade de haricots blancs Moussaka Compote Pâtisserie |
| Soupe à l'oignon | Velouté de laitue | Potage de julienne de légumes | Velouté Dubarry | Velouté de petits pois | Potage de tomates | Potage de poireaux pommes de terre |
| Liégeois chocolat | Fromage blanc sur coulis de fruits | Faisselle | Flan chocolat | Crème dessert praliné | Petits suisses natures | Yaourt aromatisé |

| LUNDI 28 JUIN | MARDI 29 JUIN | MERCREDI 30 JUIN | JEUDI 1er JUILLET | VENDREDI 2 JUILLET | SAMEDI 3 JUILLET | DIMANCHE 4 JUILLET |
|---|--|--|--|---|--|---|
| Mélange farandole Sauté de porc à la provençale Coquillettes Compote Flan caramel | Feuilles d'épinards en salade Omelette aux oignons Ratatouille Fromage blanc aromatisé Fruit de saison | Concombres tomates Poulet rôti Petits pois Petit suisse nature Compote | Carottes râpées Rôti de bœuf (froid) Pomme de terre vapeur Fromage blanc sucré Fruit de saison | Salade verte Merlu sauce paprika et ses légumes Compote Liégeois au chocolat | Taboulé Escalope de poulet au jus Tomate provençale Mousse au citron Fruit de saison | Caviar d'aubergines sur toast Gardianne de taureau Riz Compote Pâtisserie |
| Potage de céleris | Velouté de laitue | Potage de poireaux pommes de terre | Velouté d'épinards | Potage de tomates | Potage de pois cassés | Soupe de poisson |
| Petits suisses aromatisée | Yaourt aux fruits | Crème renversée | Riz au lait | Marron suisse | Fromage blanc aromatisé | Faisselle |

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.