

Déjeuner

Lundi 01/06

Mardi 02/06

Mercredi 03/06

Jeudi 04/06

Vendredi 05/06

Salade de pépinettes
au thon



Sauté de porc au jus



Purée de trois
légumes



Chanteneige



Fruit abricot

Carottes râpées



Gnocchis



Sauce ail et fines
herbes



Fromage blanc sucré



Donut



Radis au beurre



Rôti boeuf Froid +
Moutarde



Pommes de terre
vapeur

Bûche du Pilat



Fruit pêche

Salade exotique

Escalope de dinde
sauce curry



Lentilles tomates
basilic

Petit suisse sucré



Compote pomme
cassis



Mousse de canard



Merlu sauce aneth



Trio de légumes



Yaourt sucré BIO



Fruit fraises



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 08/06

Mardi 09/06

Mercredi 10/06

Jeudi 11/06

Vendredi 12/06

Pommes de terre au surimi



Sauté de lapin sauce vallée d'auge



Haricots plats



Tomme noire



Compote pommes-pêche



Salade mexicaine



Cervelas orloff



Carottes persillées



Liégeois vanille



Banane



Pâté de foie et cornichons



Parmentier de poissons



Salade verte

Yaourt nature sucré



Fruit fraises

Tomates vinaigrette

Sauté de dinde marengo-champignons



Semoule



Fromage chèvre



Tarte aux pommes



Céleri rémoulade au fromage blanc



Lasagnes aux légumes



Salade verte iceberg

Camembert



Compote pomme ananas



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 15/06

Mardi 16/06

Mercredi 17/06

Jeudi 18/06

Vendredi 19/06

Salade PDT cervelas



Merlu sauce
mouseline



Courgettes



Yaourt nature sucré



Fruit Pastèque

Salade carottes
rapées vinaigrette
grenadine



Merguez



Purée de pois cassés



Gouda



Flan chocolat



Taboulé



Cuisse de poulet
grillées aux herbes



Blettes en gratin



Petit suisse aux fruits



Fruit nectarine



Concombre Feta



Riz quinoa aux
légumes



Crème anglaise



Gâteau au yaourt
fermier



Radis au beurre
Hachis Parmentier



Salade verte mélange



St Paulin



Yaourt sucré BIO



Viande Porc Français
 Pêche responsable
 Label Rouge
 Elaboré en France
 Egalim - CE2
 Produits Français
 Produit local
 Egalim - CE2
 AB Agriculture Biologique
 PRODUIT FERMIER

Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 22/06

Mardi 23/06

Mercredi 24/06

Jeudi 25/06

Vendredi 26/06

Salade perles



Jambon braisé



Petits pois



Crème Caramel
maison



Galettes St michel



Betteraves
vinaigrette



Poisson blanc
meunière



Riz - Trio légumes



Chanteneige



Banane



Tomates vinaigrette
ciboulette

Rôti de veau au jus



Purée PDT-
courgettes



Cantal



Yaourt fermier



Salade coleslaw



Potatoes burger



Salade verte iceberg

Petit suisse sucré



Brownie



Salade pois chiche
libanaise



Tarte légumes
provençales



Salade verte iceberg

Yaourt nature sucré



Compote pomme
poire



Elaboré en France
 Produits Français
 Haute valeur environnementale
 HVE (HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE)
 Union Européenne
 BIO
 Egalim - CE2

Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 29/06

Mardi 30/06

Mercredi 01/07

Jeudi 02/07

Vendredi 03/07

Oeuf dur mayonnaise



Gratin dauphinois
emmental carottes



Salade verte iceberg

Yaourt aux fruits
mixés



Fruit nectarine



Céréales gourmandes
aux légumes



Aiguillette de poulet
à la crème-
champignons



Brocolis



Camembert



Eclair à la vanille

Terrine de légumes et
vinaigrette



Sauté veau sauce
tajine



Légumes Tajine



Samos



Compote pommes-
pêche



Salade mêlée au thon

Noix de joue de porc
confite



Flageolets



Yaourt nature sucré



Abricots au sirop

Tomates basilic-
quinoa



Dos de colin sauce
citron



Carottes batonnets



Emmental



Banane



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 06/07

Mardi 07/07

Mercredi 08/07

Jeudi 09/07

Vendredi 10/07

Carottes râpées aux raisins



Paella poulet



Paella riz



Yaourt fermier



Compote pomme



Salade de lentilles



Poisson à la bordelaise



Chou fleur



Chanteneige



Fruit fraises

Tomates vinaigrette échalote

Saucisse de Toulouse



Purée de trois légumes-PDT



Brie



Fruit pêche

Piémontaise



Filet de Poulet



Courgettes au curry



Petit suisse sucré



Clafoutis maison pêche



Melon
Tarte aux fromages



Haricots verts



Yaourt nature sucré



Compote pomme abricot



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42

