

	LUNDI 02 Juin	MARDI 03 Juin	MERCREDI 04 Juin	JEUDI 05 Juin	VENDREDI 06 Juin
Labels Egalim :					
Produit issu de l'agriculture biologique	Salade melon, jambon	Croque monsieur	Carottes râpées	Friand au fromage	Tomates mozzarella au basilic
Label Rouge	Parmentier de canard	Boulettes de veau	Raviolis	Emincé de bœuf	Colin à l'armoricaine
Menu végétarien	Yaourt	Courgettes sautées	Emmental	Tomates à la provençale	Riz pilaf
Haute valeur environnementale	Salade orange et fleur d'oranger	Edam	Crème dessert, biscuit	Cantal jeune AOP	Carré frais
		Fruit de saison		Fruit de saison	Ile flottante
	LUNDI 09 Juin	MARDI 10 Juin	MERCREDI 11 Juin	JEUDI 12 Juin	VENDREDI 13 Juin
Appellation d'origine contrôlée	Menu bio		Menu bio		
Pêche durable	Salade mixte	Salade, tomates, emmental	Salade piémontaise	Salade de la mer	Mesclun, emmental, croûtons
Appellation d'origine contrôlée	Poulet rôti aux herbes	Saucisses	Steak de veau	Daube de bœuf	Cabillaud en sauce
	Pomme de terre sautées	Semoule	Blettes à la tomates	Gnocchis	Riz pilaf
	Yaourt bio	Gouda	Kiri	Comté AOP	Cantafrais
	Crème dessert	Poire au vin	Fruit de saison	Tartelette aux fraises	Maestro au chocolat
	LUNDI 16 Juin	MARDI 17 Juin	MERCREDI 18 Juin	JEUDI 19 Juin	VENDREDI 20 Juin
Nos engagements :			Menu bio		
Produit local	Terrine, toasts	Radis, beurre	Salade fraîcheur	Salade de pâtes	Tarte fine
Dessert maison	Flan de courgette	Blanquette de veau	Boulettes de bœuf	Escalope pané, citron	Lieu jaune sauce safrané
Viande d'origine France	Riz tomate	Pomme de terre vapeur	Semoule	Aubergine à la parmesane	Haricots verts
100% fraîcheur	Fromage blanc	Tomme AOP	Cantal	Brie	Yaourt nature
	Fruit de saison	Compote maison	Crème dessert	Pomme au four	Fraises de carpentras
	LUNDI 23 Juin	MARDI 24 Juin	MERCREDI 25 Juin	JEUDI 26 Juin	VENDREDI 27 Juin
Plat du terroir	Menu des îles				
	Accra de morue, sauce chien	Salade de petits pois	Courgettes râpées	Gaspacho de tomates basilic	Taboulé
	Rougail saucisses	Boulettes de veau	Rosbeef	Sauté de bœuf	Curry de poisson
	Riz créole	Semoule	Potatoes maison	Ecrasé de pomme de terre	Mélangé de légumes de saison
	Fromage	Camembert AOP	Fromage blanc	Mimolette	Kiri
	Tarte noix de coco	Crème dessert	Fruit de saison	Glace citron	Compote maison, biscuit
	LUNDI 30 Juin	MARDI 01 Juillet	MERCREDI 02 Juillet	JEUDI 03 Juillet	VENDREDI 04 Juillet
Menu végétarien	Menu bio				
Menu à thème	Salade de riz				
	Escalope de dinde au jus				
	Gratine de blettes				
	Yaourt bio				
	Fruit de saison				

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

