

	LUNDI 02 Juin	MARDI 03 Juin	MERCREDI 04 Juin	JEUDI 05 Juin	VENDREDI 06 Juin
Labels Egalim :					
Produit issu de l'agriculture biologique					
Label Rouge					
Menu végétarien					
Haute valeur environnementale					
Appellation d'origine contrôlée					
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Plat du terroir					
Menu végétarien					
Menu à thème					
	LUNDI 02 Juin	MARDI 03 Juin	MERCREDI 04 Juin	JEUDI 05 Juin	 VENDREDI 06 Juin
		Menu veggie		Menu bio	
	Croque monsieur Boule de veau Galette végétale Courgettes sautées Fruit de saison Pain, confiture / Fromage blanc / Compote	Carottes râpées Raviolis aux légumes Emmental Crème dessert Biscuit / Fruit	Emincé de bœuf Emincé végétal Tomates à la provençale Cantal jeune AOP Compote pomme fraise	Poulet rôti aux herbes Nuggets de blé Pomme de terre sautées Yaourt bio Fruit de saison	Tomates mozzarella au basilic Colin à l'armoricaine Œufs sauce aurore Riz pilaf Timbale vanille chocolat Fruit / Yaourt / Biscuit à la fraise
	LUNDI 09 Juin	MARDI 10 Juin	MERCREDI 11 Juin	JEUDI 12 Juin	 VENDREDI 13 Juin
	Menu royal	Menu bio		Menu veggie	
	Salade, tomates, emmental Saucisses Saucisse végétale Semoule Poire au chocolat Marbré / Yaourt	Steak de veau Omelette Blettes à la tomates Kiri Fruit de saison Pain, miel / Yaourt / Compote	Daube de bœuf Daube de lentilles Gnocchis Comté AOP Tartelette aux fraises Sablé / Fruit	Flan de courgette Ebly Fromage blanc Fruit de saison	Mesclun, emmental, croustons Cabillaud en sauce Galette végétale Riz pilaf Maestro au chocolat Fruit / Gâteau au citron
	LUNDI 16 Juin	MARDI 17 Juin	MERCREDI 18 Juin	JEUDI 19 Juin	 VENDREDI 20 Juin
		Menu bio/veggie		Menu des îles	
	Blanquette de veau Blanquette de pois chiche Pomme de terre vapeur Tomme AOP Compote maison Yaourt / Compote / Biscuit au chocolat	Œufs sauce aurore Semoule Cantal Crème dessert Yaourt / Fruit	Salade de pâtes Escalope pané, citron Galette végétale Aubergine à la parmesane Fruit de saison Pain, confiture / Fromage blanc / Compote	Accra de morue, sauce chien Rougail saucisses Rougail saucisses végétales Riz créole Tarte à la noix de coco Yaourt / Fruit	Tarte fine Lieu jaune sauce safrané Samoussa de légumes Haricots verts Fraise de carpentras Pain, chocolat noir / Yaourt / Compote
	LUNDI 23 Juin	MARDI 24 Juin	MERCREDI 25 Juin	JEUDI 26 Juin	 VENDREDI 27 Juin
		Menu veggie		Menu bio	
	Boulettes de bœuf Falafels sauce tomate Semoule Camembert AOP Crème dessert Yaourt / Fruit	Courgettes râpées Nuggets de blé Frites Fruit de saison Yaourt / Compote / Pain, miel	Sauté de bœuf Sauté de pois cassé Ecrasé de pomme de terre Mimolette Compote Fruit / quatre-quart	Escalope de dinde au jus Galette végétale Gratine de blettes Yaourt bio Fruit de saison Pain / fromage / Compote	Taboulé Curry de poisson Curry de lentilles Pôlée de légumes de saison Compote maison, biscuit Yaourt / Fruit
	LUNDI 30 Juin	MARDI 01 Juillet	MERCREDI 02 Juillet	JEUDI 03 Juillet	 VENDREDI 04 Juillet
	Jambon braisé Omelette au fromage Pomme de terre sautées Bleu bresse AOP Fruit de saison Yaourt / Compote / biscuit				

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.

