

	LUNDI 01 Juin	MARDI 02 Juin	MERCREDI 03 Juin	JEUDI 04 Juin	VENDREDI 05 Juin
Labels Egalim :					
Produit issu de l'agriculture biologique	Salade de tomates	Croque monsieur	Carottes râpées	Friand au fromage	Tomates mozzarella au basilic
Label Rouge	Rôti de porc aux oignons	Steak de veau	Raviolis	Mijoté de bœuf	Colin à l'armoricaine
Menu végétarien	Pommes de terre rôties	Courgettes sautées	Emmental	Tomates à la provençale	Riz pilaf
Haute valeur environnementale	Yaourt	Edam	Crème dessert, biscuit	Cantal jeune AOP	Carré frais
Appellation d'origine contrôlée	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Ile flottante
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France					
100% fraîcheur					
Plat du terroir					
Menu végétarien					
Menu à thème					
	LUNDI 08 Juin	MARDI 09 Juin	MERCREDI 10 Juin	JEUDI 11 Juin	VENDREDI 12 Juin
	Menu bio	Menu bio	Menu bio	Menu bio	Menu bio
	Salade mixte	Salade, tomates, emmental	Salade piémontaise	Salade de la mer	Salade de pois chiche
	Poulet rôti aux herbes	Steak de bœuf	Saucisse	Rôti de porc sauce curry	Lieu aux herbes
	Pomme de terre sautées	Semoule	Blettes à la tomates	Riz	Ratatouille
	Yaourt bio	Gouda	Kiri	Comté AOP	Cantafrais
	Crème dessert	Poire au vin	Fruit de saison	Tarte aux fruits	Maestro au chocolat
	LUNDI 15 Juin	MARDI 16 Juin	MERCREDI 17 Juin	JEUDI 18 Juin	VENDREDI 19 Juin
	Menu bio	Menu bio	Menu bio	Menu bio	Menu bio
	Terrine, toasts	Radis, beurre	Cœufs mayo	Salade de pâtes	Tarte fine
	Flan de courgette	Blanquette de dinde	Moussaka	Escalope pané, citron	Lieu jaune sauce safrané
	Riz tomate	Pomme de terre vapeur	Salade verte	Aubergine à la parmesane	Haricots verts
	Fromage blanc	Tomme AOP	Cantal	Brie	Yaourt nature
	Fruit de saison	Compote maison	Crème dessert café	Pomme au four	Melon
	LUNDI 22 Juin	MARDI 23 Juin	MERCREDI 24 Juin	JEUDI 25 Juin	VENDREDI 26 Juin
	Menu provençal	Menu bio	Menu bio	Menu bio	Menu bio
	Pissaladière	Salade de petits pois	Courgettes râpées	Gaspacho de tomates basilic	Taboulé
	Daube de bœuf	Tajine de poulet	Paleron sauce au vin	Sauté de bœuf	Curry de poisson
	Gnocchis à la romaine	Légumes tajine	Potatoes maison	Ecrasé de pomme de terre	Potée de légumes de saison
	Chèvre	Comté AOP	Fromage blanc	Mimolette	Kiri
	Tarte tropezienne	Crème dessert, biscuit	Fruit de saison	Salade d'orange	Compote maison, biscuit
	LUNDI 29 Juin	MARDI 30 Juin	MERCREDI 01 Juillet	JEUDI 02 Juillet	VENDREDI 03 Juillet
	Menu bio	Menu bio	Menu bio	Menu bio	Menu bio
	Salade de riz	Salade de fenouil au cumin			
	Boulettes de bœuf en sauce	Steak de bœuf			
	Tian de légumes	Pomme de terre sautées			
	Yaourt bio	Bleu d'auvergne AOP			
	Fruit de saison	Pasteque menthe			

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.

