



	DU 03 AU 07 JUIN	DU 10 AU 14 JUIN	DU 17 AU 21 JUIN
LUNDI	03 BETTERAVES VINAIGRETTE OMELETTE TORTIS (BIO) SAUCE TOMATE BRIE PECHE ☀️		17 TERRINE DE LEGUMES ŒUFS DURS SAUCE AURORE QUINOA (BIO) PYRENEES ABRICOT ☀️
MARDI	04 TOMATE-BASILIC ☀️ DOS DE LIEU SAUCE DIJONNAISE CAROTTES VICHY YAOURT	11  TRANCHE DE MELON ☀️ CORDON BLEU DE POULET PETITS POIS CAROTTES PETITS SUISSES AUX FRUITS (BIO-L)	18  SALADE RIZ -TOMATE-MAIS ESCALOPE DE VOLAILLE FROMAGERE CAROTTES-CHAMPIGNONS ☀️ FROMAGE BLANC
JEUDI	06  SALADE DE HARICOTS VERTS (BIO) BOUCHEE A LA REINE SALADE FROMAGERE SEMOULE AU LAIT	13  CAROTTES RAPEES ☀️ CHILI SIN CARNE RIZ (BIO) -HARICOTS ROUGES ENTREMETS CHOCOLAT	20  MACEDOINE DE LEGUMES BLANQUETTE DE VEAU TORTIS (BIO) CHOU A LA CREME
VENDREDI	07  CONCOMBRE AUX FINES HERBES ☀️ EMINCE DE BŒUF (BIO) AU PAPRIKA POMMES PERSILLEES GOUDA CERISE ☀️	14 PIEMONTAISE FILET DE COLIN MEUNIERE GRATIN DE COURGETTES ☀️ CAMEMBERT (BIO-L) NECTARINE ☀️	21 SALADE DE RADIS ☀️ CABILLAUD SAUCE CREME BROCOLIS-POMMES DE TERRE FROMAGE AUX FINES HERBES PECHE ☀️
	FRUIT OU LEGUME CRU	FRUIT OU LEGUME CUIT	MATIERE GRASSE
	FECULENT	PRODUIT LAITIER	VIANDE, ŒUFS, POISSON



VIANDE ORIGINE FRANCE

(BIO) PRODUIT BIO

(BIO-L) PRODUIT BIO ET LOCAL

(LOC) PRODUIT LOCAL

☀️ PRODUIT DE SAISON



MENU VEGETARIEN



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons,...)
 Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



	DU 24 AU 28 JUIN	DU 01 AU 05 JUILLET	
LUNDI	24  SALADE DE LENTILLES TRANCHE DE PORC CHARCUTIERE RATATOUILLE ☀️ SAINT NECTAIRE MELON ☀️	01  TRANCHE DE MELON ☀️ OMELETTE AU FROMAGE EPINARDS POMMES DE TERRE BECHAMEL YAOURT	
MARDI	25  SALADE DE TOMATES ☀️ ASSIETTE KEBAB POMMES SAUTEES YAOURT FERMIER AUX FRUITS (LOC)	02 ① PATE DE VOLAILLE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE ☀️ GOUDA NECTARINE ☀️	
JEUDI	27  ŒUF DUR MAYONNAISE MOUSSAKA VEGETALE TOMME BLANCHE SALADE DE FRUITS D'ETE ☀️	04  HORS D'ŒUVRE VARIES ROTI DE BOEUF CHIPS VERRE DE LAIT PASTEQUE ☀️	
VENDREDI	28  CONCOMBRE FROMAGE BLANC SAUMON SAUCE VELOUTE RIZ (BIO) FROMAGE FRAIS PASTEQUE ☀️	05  RILLETTE DE SARDINES RAVIOLIS DE VOLAILLE SALADE FROMAGERE COMPOTE DE POIRES	
	FRUIT OU LEGUME CRU	FRUIT OU LEGUME CUIT	MATIERE GRASSE
	FECULENT	PRODUIT LAITIER	VIANDE, ŒUF, POISSON



VIANDE ORIGINE FRANCE

① VIANDE ORIGINE U.E.

(BIO) PRODUIT BIO

(BIO-L) PRODUIT BIO ET LOCAL

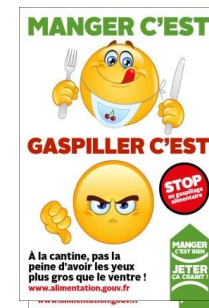
(LOC) PRODUIT LOCAL



PRODUIT DE SAISON



MENU VEGETARIEN



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons,...)
 Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.