



## Déjeuner

	lun. 02/06	mar. 03/06	mer. 04/06	jeu. 05/06	ven. 06/06
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Salade verte  Concombre vinaigrette	Salade de tomate 	Taboulé 1/2 pamplemousse	Salade coleslaw Macédoine de légumes
<b>Plat</b>	Raviolis aux légumes bio 	Rôti de porc  Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Cordon bleu de dinde  Ratatouille Gnocchi à la romaine	Galette pois blé Carottes fondantes  Riz pilaf	Parmentier de Colin 
<b>Plat de substitution</b>		Omelette aux fines herbes 	Filet de colin meunière 		Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  	Camembert bio à la coupe  	Cantal à la coupe  	Vache qui rit bio  
<b>Dessert</b>	Madeleine bio 	Fruit de saison bio  Purée de pêche bio 	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison bio  Purée pomme fraise bio 	Purée pomme poire bio  Fruit de saison bio 

## Goûter

	lun. 02/06	mar. 03/06	mer. 04/06	jeu. 05/06	ven. 06/06
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Purée pomme abricot	Pain au lait Barre de chocolat
**	Madeleine	Petits beurre	Petit fourré à la fraise	Pain Confiture	Purée de pêche

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison





## Déjeuner

	mar. 10/06	mer. 11/06	jeu. 12/06	ven. 13/06
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio 	Tarte au fromage	Salade de tomate  Salade verte 	Betteraves  
<b>Plat</b>	Sauté de porc bio  Aux olives Coquillettes bio  Haricots verts bio 	Boulettes de dinde Sauce au curry Ebly pilaf  Carottes jeunes	Semoule couscous et pois chiches Légumes couscous	Batonnets de colin  Epinards branches à la crème  Riz pilaf
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin  Sauce ciboulette	Boulettes végétales		Cordon bleu de dinde 
<b>Fromage</b>	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio à la coupe  	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio 	Purée pomme banane bio 	Flan bio au chocolat  Flan vanille caramel bio  	Fruit de saison bio  Purée pomme fraise bio 

## Goûter

	mar. 10/06	mer. 11/06	jeu. 12/06	ven. 13/06
*	Fruit de saison 	Compote pomme framboise	Petits suisses aromatisés 	Compote pomme pruneaux
**	Pain Barre de chocolat	Pain Fromage à tartiner	Petit fourré à la fraise	Petits beurre

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison





## Déjeuner

	lun. 16/06	mar. 17/06	mer. 18/06	jeu. 19/06	ven. 20/06 REPAS BRETON
<b>Entrée</b>	Friand au fromage	Salade verte bio 	Céleri rémoulade	Salade de tomate  Concombre vinaigrette	Rillettes de thon
<b>Plat</b>	Hachis veggie	Rôti de boeuf bio  Penne bio  Carottes sautées bio 	Cuisse de poulet  Riz safrané Brunoise de légumes	Jambon blanc  Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Filet de colin  Sauce à l'Armoricaine Chou fleur persillé  Pommes vapeur 
<b>Plat de substitution</b>		Bolo'thon	Cubes de Colin  Aux épices	Paupiette de poisson	Escalope de poulet panée
<b>Fromage</b>	Brie bio à la coupe  	Yaourt nature bio  	Gouda bio  	Edam bio  	Saint Nectaire à la coupe  
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio  Purée pomme banane bio 	Purée pomme fraise bio 	Yaourt citron fraise bio  	Fruit de saison bio  Purée pomme fraise bio 	Crêpe au sucre

## Goûter

	lun. 16/06	mar. 17/06	mer. 18/06	jeu. 19/06	ven. 20/06
*	Lait Sirop de grenadine	Flamby	Fruit de saison 	Purée pomme banane	Purée de poire
**	Briochette aux pépites de chocolat	Barre de céréales	Galettes St Michel	Pain Fromage à tartiner	Pain Fromage à tartiner

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée





## Déjeuner

	lun. 23/06	mar. 24/06 <b>REPAS ITALIEN</b>	mer. 25/06	jeu. 26/06	ven. 27/06
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio 	Salade de tomate et basilic Salade verte 	Pizza royale	Macédoine de légumes Rillettes de thon	Cervelas
<b>Plat</b>	Omelette bio nature Purée de légumes bio  	Cappelletti au boeuf Parmesan	Chipolatas grillées Carottes jeunes Petits pois 	Steak haché de veau Brocolis sautés Semoule	Filet de colin  Sauce citron Pommes noisettes Ratatouille
<b>Plat de substitution</b>		Cappelletti au saumon	Omelette au fromage	Filet de colin  Sauce arlequin	Filet de poulet  Sauce crème
<b>Fromage</b>	Rondelé nature bio 	Fromage blanc bio  	Saint Paulin bio  	Tomme catalane à la coupe 	Emmental bio  
<b>Dessert</b>	Purée pomme abricot 	Glace - Mister freeze	Kiwi bio 	Gâteau anniversaire	Pastèque bio  Melon bio  

## Goûter

	lun. 23/06	mar. 24/06	mer. 25/06	jeu. 26/06	ven. 27/06
*	Yaourt nature 	Lait Sirop de grenadine	Purée de pêche	Fruit de saison 	Purée pomme fraise 
**	BN fraise	Pain Barre de chocolat	Madeleine	Barre de céréales	Quatre quart

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France : Fruits et légumes de saison

