

Déjeuner

	lun. 02/06	mar. 03/06	jeu. 05/06	ven. 06/06	mer. 04/06
Entrée	Betteraves bio  	Salade verte 	Taboulé	Salade coleslaw	
Plat	Raviolis aux légumes bio 	Rôti de porc  Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Galette pois blé Carottes fondantes Riz pilaf 	Parmentier de Colin 	
Plat de substitution		Omelette aux fines herbes 		Hachis parmentier 	
Fromage	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  	Cantal à la coupe  	Vache qui rit bio  	
Dessert	Madeleine bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Purée pomme poire bio 	

Goûter

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

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  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	mar. 10/06	jeu. 12/06	ven. 13/06	mer. 11/06
Entrée	Carottes râpées bio 	Salade de tomate 	Betteraves 	
Plat	Sauté de porc bio Aux olives Coquillettes bio Haricots verts bio 	Semoule couscous et pois chiches Légumes couscous	Batonnets de colin Epinards branches à la crème Riz pilaf	
Plat de substitution	Filet de colin Sauce ciboulette		Cordon bleu de dinde 	
Fromage	Petit suisse sucré 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Flan bio au chocolat 	Fruit de saison bio 	

Goûter

	mar. 10/06	jeu. 12/06	ven. 13/06	mer. 11/06
*	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Compote pomme pruneaux	Compote pomme framboise
**	Pain Barre de chocolat	Petit fourré à la fraise	Petits beurre	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 : 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	jeu. 19/06	ven. 20/06 REPAS BRETON	mer. 18/06
Entrée	Friand au fromage	Salade verte bio 	Salade de tomate 	Rillettes de thon	
Plat	Hachis veggie	Rôti de boeuf bio Penne bio Carottes sautées bio 	Jambon blanc Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Filet de colin Sauce à l'Armoricaine Chou fleur persillé Pommes vapeur 	
Plat de substitution		Bolo'thon	Paupiette de poisson	Escalope de poulet panée	
Fromage	Brie bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Edam bio 	Saint Nectaire à la coupe 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Purée pomme fraise bio 	Fruit de saison bio 	Crêpe au sucre	

Goûter

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

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

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

Goûter

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

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 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France : Fruits et légumes de saison