

## Déjeuner

	lun. 02/06	mar. 03/06	mer. 04/06	jeu. 05/06	ven. 06/06	sam. 07/06	dim. 08/06
<b>Entrée</b>	Tomate au basilic	Betteraves  	Carottes râpées	Mousse de canard	Concombre vinaigrette	Terrine de légumes	Rillettes de thon
<b>Plat</b>	Sauce bolognaise  Purée de légumes 	Rôti de porc  Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Escalope de volaille Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Steak haché de boeuf  Carottes sautées 	Parmentier de Colin 	Sauté de Volaille  Sauce au curry Blettes braisées 	Medaillon de merlu Sauce vierge Purée de légumes 
<b>Accompagnement 2</b>	Brocolis sautés	Poêlée de légumes	Purée de légumes 	Purée de légumes 	Epinards branches à la crème 	Purée de légumes 	Piperade
<b>Fromage</b>	Le petit carré fondant 	Saint moret 	Kiri 	Yaourt nature 	Mini cabrette 	Vache picon 	Boursin aff 
<b>Dessert</b>	Mousse au chocolat 	Compote de pêche 	Yaourt aromatisé 	Banane	Compote de poire	Liégeois café 	Bavarois

## Dîner

	lun. 02/06	mar. 03/06	mer. 04/06	jeu. 05/06	ven. 06/06	sam. 07/06	dim. 08/06
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage de légumes	Crème de courgettes et basilic	Crème de veau	Potage paysan
<b>Fromage</b>	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croqlait
<b>Dessert</b>	Banane	Fromage blanc aromatisé 	Compote pomme banane	Petits suisses aromatisés 	Yaourt nature 	Purée pomme pruneaux	Banane

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"  
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.



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable

## Déjeuner

	lun. 09/06 PENTECOTE	mar. 10/06	mer. 11/06	jeu. 12/06	ven. 13/06	sam. 14/06	dim. 15/06
<b>Entrée</b>	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Oeuf mimosa	Betteraves  	Terrine marché de Provence	Rillettes de thon	Tomate au basilic
<b>Plat</b>	Filet de poulet  Au jus crémé Purée de pommes de terre au lait	Sauté de porc  Aux olives Purée de légumes 	Escalope de volaille Purée de légumes 	Steak haché de veau Pommes vapeur 	Filet de colin  Sauce vierge Epinards branches à la crème 	Moussaka	Rôti de veau Pommes vapeur 
<b>Accompagnement 2</b>	Courgettes sautées	Haricots verts 	Brocolis sautés	Légumes couscous	Purée de pommes de terre au lait	Pommes vapeur 	Tomates provençales
<b>Fromage</b>	Samos 	Petit suisse 	Crème de gruyère	Saint bricet	Mini cabrette 	Rondelé nature 	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Crème dessert café 	Banane	Compote pomme abricot 	Flan au caramel	Yaourt aromatisé 	Banane	Bavarois

## Dîner

	lun. 09/06	mar. 10/06	mer. 11/06	jeu. 12/06	ven. 13/06	sam. 14/06	dim. 15/06
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Potage de légumes
<b>Fromage</b>	Le petit carré fondant 	Vache picon 	Saint moret 	Chantaillou 	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé ail et fines herbes 
<b>Dessert</b>	Fromage blanc aromatisé 	Compote pomme coing	Mousse au citron	Banane	Compote de pomme  	Crème dessert vanille 	Banane

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"  
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.

## Déjeuner

	lun. 16/06	mar. 17/06	mer. 18/06	jeu. 19/06	ven. 20/06 LA BRETAGNE	sam. 21/06	dim. 22/06
<b>Entrée</b>	Terrine marché de Provence	Tomate au basilic	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Rillettes de thon	Concombre vinaigrette	Oeuf mimosa
<b>Plat</b>	Hachis veggie	Steak haché de boeuf Purée de légumes 	Paella au poulet Pommes vapeur 	Rôti de porc Purée de pommes de terre au lait 	Filet de colin Sauce crème Chou fleur Sauce béchamel  	Escalope de porc Haricots blancs	Paleron braisé Sauce gribiche Fondue de poireaux 
<b>Accompagnement 2</b>	Haricots verts 	Carottes sautées 	Brunoise de légumes	Courgettes sautées	Pommes vapeur 	Fenouils émincés	Purée de légumes 
<b>Fromage</b>	Vache qui rit 	Yaourt nature 	Rondelé aux noix 	Boursin afh	Rondelé ail et fines herbes	Six de savoie 	Yaourt nature 
<b>Dessert</b>	Banane	Compote pomme fraise	Yaourt aromatisé 	Compote pomme cassis	Faisselle 	Fromage blanc nature Confiture 	Bavarois

## Dîner

	lun. 16/06	mar. 17/06	mer. 18/06	jeu. 19/06	ven. 20/06	sam. 21/06	dim. 22/06
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Fromage</b>	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant 
<b>Dessert</b>	Liégeois café 	Faisselle Confiture 	Banane	Petits suisses aromatisés 	Banane	Compote pomme banane	Banane

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"  
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.

: Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable

## Déjeuner

	lun. 23/06	mar. 24/06 <b>MENU ITALIEN</b>	mer. 25/06	jeu. 26/06	ven. 27/06	sam. 28/06	dim. 29/06
<b>Entrée</b>	Mousse de canard	Terrine de poisson	Tomate au basilic	Rillettes de thon	Oeuf mimosa	Betteraves  	Céleri rémoulade
<b>Plat</b>	Omelette aux fines herbes Purée de légumes  	Farce bolognaise Pommes vapeur 	Rôti de porc  Carottes jeunes	Steak haché de veau Sauce au poivre Brocolis	Filet de colin  Sauce citron Pommes vapeur 	Escalope de volaille Sauce crème Purée de légumes 	Daube de bœuf provençale  Purée de pommes de terre au lait
<b>Accompagnement 2</b>	Fondue d'épinards 	Brunoise de légumes	Petits pois à la française  	Purée de légumes 	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Blettes à la tomate	Carottes sautées 
<b>Fromage</b>	Kiri au chèvre	Fromage blanc nature 	Rondelé au bleu 	Samos 	Le petit carré fondant 	Vache picon 	Roquefort crème
<b>Dessert</b>	Compote pomme abricot 	Banane	Compote de pêche 	Faisselle  Confiture	Crème dessert café 	Banane	Bavarois

## Dîner

	lun. 23/06	mar. 24/06	mer. 25/06	jeu. 26/06	ven. 27/06	sam. 28/06	dim. 29/06
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Potage de légumes
<b>Fromage</b>	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes 	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette 
<b>Dessert</b>	Flan au chocolat	Compote pomme banane	Yaourt aromatisé 	Banane	Compote de poire	Semoule au lait 	Banane

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"  
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.