

Déjeuner

lun. 01/06

mar. 02/06

jeu. 04/06
LA RECETTE DES ENFANTS

ven. 05/06

Entrée

Salade de tomate bio



Concombre vinaigrette bio



Salade verte bio



Roulé au fromage



Plat

Poulet rôti bio



Jardinière de légumes bio



Dahl de lentilles bio



Riz camarguais bio



Spaghettis haricots rouges courgettes poivrons bio



Oeuf dur bio
Epinards bio hachés à la crème



Fromage

Cantal AOP à la coupe



Camembert à la coupe



Dessert

Compote de fruits bio



Yaourt nature bio



Tarte à l'abricot



Fruit de saison bio



BIO BIO & LOCAL

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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Confectionné par nos chefs

: Indication Géographique Protégée : Confectionné par nos chefs

Déjeuner

lun. 08/06

mar. 09/06
REPAS FROID

jeu. 11/06
MENU ÉGYPTIEN

ven. 12/06

Entrée

Taboulé bio



Melon bio



carottes râpée égyptienne bio



Oeuf dur bio



Plat

Boulette de boeuf bio



Sauce tomate bio



Haricots verts bio persillés



Salade de coquillettes oeuf
fromage crudités bio



Poulet grillé sauce égyptienne bio



mesa 'ah riz aux épices bio



Paella au poisson bio



Fromage

Tomme noire à la coupe

Tome grise

Dessert

Fruit de saison bio



Marbré au chocolat



Basabousa bio



Fruit de saison bio



BIO BIO & LOCAL

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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Viandes de France : Aide UE à destination des écoles : Au moins 1 produit bio : Origine France : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 15/06

mar. 16/06
MENU PNR

jeu. 18/06

ven. 19/06
REPAS FROID

Entrée

Carottes râpées bio

Salade de tomates au pistou bio

Salade mixte bio

Plat

Cappelletti épinard emmental bio

Rôti de porc bio
Légumes de saison bio

Blanquette de colin

Sauce curry

Coquillettes bio

Salade de riz fromage et concombre bio

Jambon blanc LR

Fromage

Tomme de l'escaillon

Dessert

Yaourt nature bio

Fruit de saison bio

Crumble aux pommes bio

Fruit de saison bio

BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Aide UE à destination des écoles : Origine France : Pêche Durable : Au moins 1 produit bio : Viandes de France

Déjeuner

lun. 22/06
REPAS FROID

mar. 23/06

jeu. 25/06

ven. 26/06
LA RECETTE DES ENFANTS

Entrée

Gaspacho bio



Focaccia aux herbes bio



Salade de tomates cébettes bio



Carottes rapée au fruit bio



Plat

Rôti de boeuf bio



Salade de pommes de terre bio



Poisson sauce vierge



Petit pois carottes bio



Quenelles natures bio

Sauce aurore bio



Coquillettes bio

Riz mélangé au chili végétal bio



Fromage

Bûchette de chèvre à la coupe



Bûche du pilat à la coupe



Tomme catalane AOP à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt nature bio



Fruit de saison bio



Roulé à la crème de marron



BIO BIO & LOCAL

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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Viandes de France : Aide UE à destination des écoles : Origine France : Pêche

Durable : Au moins 1 produit local : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 29/06

mar. 30/06

jeu. 02/07

ven. 03/07
REPAS DE FIN D'ANNÉE

Entrée

Salade de tomates bio et maïs



Concombre vinaigrette bio



Houmous de petits pois bio



Melon bio
Pastèque bio



Plat

Rôti de porc LR



Purée de légumes de saison bio



Polenta bio
Compotée d'aubergines au basilic Bio



Tian de légumes bio



Riz bio



Club jambon tomate fromage salade



Fromage

Tomme noire

Dessert

Compote de fruits bio



Fromage blanc bio



Crème dessert vanille bio



Cookie maison



BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Produit Local : Origine France : Indication Géographique Protégée