

Déjeuner

lun. 02/06

mar. 03/06

jeu. 05/06

ven. 06/06

Entrée

Salade de tomate bio



Carottes râpées au jus d'orange bio



Concombre bulgare bio



Pizza au fromage



Plat

Rôti de porc LR



Jardinière de légumes bio



Macaroni aux légumes de saison bio



Sauce lentilles corail bio



Dahl de lentilles bio



Riz camarguais bio



Omelette bio nature



Ratatouille bio



Fromage

Tomme noire à la coupe

Brie à la coupe



Dessert

Compote de fruits bio



Petit sablé à la confiture



Mousse au chocolat



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 : Viandes de France : Origine France :

Indication Géographique Protégée

Déjeuner

mar. 10/06

jeu. 12/06

ven. 13/06
MENU DE LA MER

Entrée

Taboulé bio



Salade verte bio



Croutons



Tartine de rillettes de thon



Plat

Boulettes de bœuf bio



Haricots verts bio

Lasagnes aux légumes bio



Paëlla aux poissons



Fromage

Tomme noire à la coupe



Tomme grise

Dessert

Fruit de saison bio



Gâteau au chocolat et haricots blanc



Fruit de saison bio



BIO

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.

: Plat fait maison : Viandes de France : Fruits et légumes de saison : Aide UE à destination des écoles : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Origine France

Déjeuner

lun. 16/06

mar. 17/06

jeu. 19/06

ven. 20/06

Entrée

Salade de tomates et maïs bio, au basilic bio



Salade de pommes de terre bio



Salade mixte bio



Concombre vinaigrette bio



Plat

Penne semi complètes bio aux petits légumes



Brouillade d'oeufs bio



Printanière de légumes bio



Brandade de colin



Poulet rôti aux herbes LR



Patatoes bio



Fromage

Cantal à la coupe



Camembert à la coupe



Dessert

Yaourt nature bio



Gâteau roulé



Smoothies 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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable : Au moins 1 produit bio : Viandes de France

Déjeuner

lun. 23/06

mar. 24/06

jeu. 26/06

ven. 27/06

Entrée

Salade de pommes de terre bio



Salade d'endives bio



Sauce miel



Focaccia à l'origan



Carottes râpées aux pommes bio



Plat

Poisson sauce vierge



Carottes sautées bio



Lasagnes aux épinards bio



Quenelles natures bio

Sauce curry



Riz camarguais bio



Coquillettes cantonaises bio



Fromage

Yaourt nature bio



Bûchette de chèvre à la coupe



Bûche du pilat à la coupe



Tomme catalane à la coupe



Dessert

Aux cornflakes

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Tarte au fromage blanc bio et zeste de citrons



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 : Pêche Durable : Origine France : Indication Géographique Protégée : Appellation d'Origine Protégée : Au moins 1 produit bio