

Menus du 5 au 9 juin 2023

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende :

 CUISINES
PAR NOS
CHEFS

 PRODUIT
BIO

 PRODUIT
LABELLISÉ

 PRODUIT
REGIONAL

 PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 5 juin	Mardi 6 juin	Mercredi 7 juin	Jeudi 8 juin	Vendredi 9 juin
Crêpe au fromage	Pastèque		Salami et cornichon	Carottes râpées  et vinaigrette au persil
Rôti de porc LR  au cidre	Gratin de gnocchis et petits légumes, emmental BIO  et sauce tomate		Steak haché sauce au bleu	Poisson blanc façon meunière
Petits pois BIO 			Coquillettes BIO 	Gratin Dauphinois
Edam	Fromage blanc BIO sucré 		Yaourt aromatisé	Saint Paulin
Compote pomme pêche	Donut		Fruit BIO de saison 	Fruit de saison

Menus du 12 au 16 juin 2023

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende :

 CUISINES
PAR NOS
CHEFS

 PRODUIT
BIO

 PRODUIT
LABELLISE

 PRODUIT
REGIONAL

 PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 12 juin	Mardi 13 juin	Mercredi 14 juin	Jeudi 15 juin	Vendredi 16 juin
Beignet de chou fleur	Salade de concombre  et vinaigrette		Melon	Salade du soleil (tomates, olives et concombres 
Sauté de boeuf  sauce forestière	Marmite de la mer du chef 		Raviolis de légumes à la sauce tomate	Paupiette de veau sauce aux baies roses
Julienne de légumes	Potatoes			Riz BIO pilaf 
Saint nectaire AOP 	Fromage blanc sucré		Emmental BIO râpé 	Yaourt sucré régional 
Flan au chocolat	Fruit de saison		Gâteau renversé à l'ananas	Fruit de saison



Menus du 19 au 23 juin 2023



Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende :



**PRODUIT
BIO**



**PRODUIT
REGIONAL**



**CUISINES
PAR NOS
CHEFS**



**PRODUIT
LABELLISÉ**



**PRODUIT
PÊCHE
DURABLE**

Lundi 19 juin	Mardi 20 juin	Mercredi 21 juin	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin
Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre BIO 		Salade de tomate et maïs	Pâté de campagne LR
Nuggets de poisson et citron	Falafels		Lasagne de boeuf du chef	Normandin de veau sauce aux olives
Pommes de terres cubes rissolées	Carottes au curcuma			Ratatouille
Fromage blanc BIO sucré 	Tomme noire IGP 		Yaourt aromatisé	Bûchette lait mélange
Salade de fruit exotique	Beignet au chocolat		Fruit BIO de saison 	Flan nappé caramel

Menus du 26 au 30 juin 2023

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende :

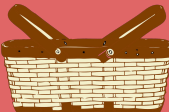
 CUISINES
PAR NOS
CHEFS

 PRODUIT
BIO

 PRODUIT
LABELLISE

 PRODUIT
REGIONAL

 PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Mercredi 28 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin
Carottes râpées et vinaigrette 	Rosette et beurre		MENU CHAMPÊTRE  Melon	Salade verte et croûtons 
Pané fromager	Poisson frais du marché  au cumin		Rôti de dinde et mayonnaise 	Gratin camarguais (Riz BIO,  boeuf et courgette)
Piperade	Pommes de terre BIO à la vapeur 		Taboulé du chef 	
Fromage blanc BIO sucré 	Gouda BIO 		Fromage à tartiner 	Yaourt aromatisé régional 
Fruit BIO de saison 	Liégeois au chocolat		Gâteau à la vanille maison	Fruit de saison

MENU CHAMPÊTRE

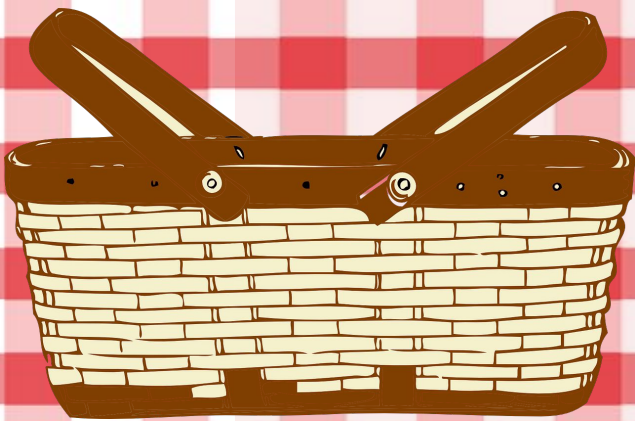
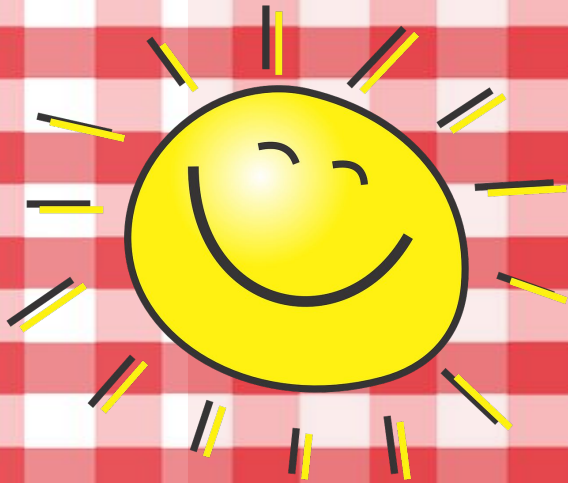
Melon

Rôti de dinde et mayonnaise

Taboulé du chef

Fromage à tartiner

Gâteau à la vanille maison



Menus du 3 au 7 juillet 2023

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Légende :

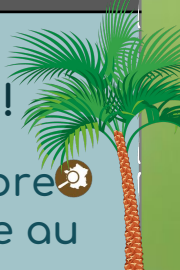
 CUISINES
PAR NOS
CHEFS

 PRODUIT
BIO

 PRODUIT
LABELLISÉ

 PRODUIT
REGIONAL

 PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 3 juillet	Mardi 4 juillet	Mercredi 5 juillet	Jeudi 6 juillet	Vendredi 7 juillet
Betteraves BIO  vinaigrette	Tarte au fromage		Salade de lentilles à l'échalote	VIVE LES VACANCES !  Concombre  vinaigrette au curry
Poisson blanc façon meunière	Sauté de porc  à la Dijonnaise		Omelette BIO 	Jambon blanc LR  
Haricots verts persillés	Boulghour BIO 		Carottes au jus 	Coquillettes BIO 
Cantal AOP 	Yaourt aromatisé		Chantaillou	 Emmental BIO rôpé 
Crème dessert à la vanille	Fruit BIO de saison 		Compote de pomme	 Fruit de saison

VIVE LES VACANCES !

Concombre
vinaigrette au curry

Jambon blanc LR

Coquillettes BIO

Emmental BIO râpé

Fruit de saison



BONNES VACANCES

