



Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin	Samedi 07 Juin	Dimanche 08 Juin
Salade de betteraves Bio Chipolatas Purée de pommes de terre Chantailou Fruit de saison Bio	Taboulé Colin MSC sauce citron Mouliné d'épinards Bio Edam Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Raviolis de bœuf sauce tomate Saint Marcellin IGP à la coupe Flan chocolat	Salade de pépinettes Merlu MSC sauce citron Courgettes sautées Bio Carré de l'Est à la coupe Purée de fruits Bio	Macédoine de légumes mayonnaise Curry rouge de dinde Label Rouge Semoule Vache picon Melon	Rillettes de porc - cornichon Salade de pommes de terre italienne (tomates, mozzarella, basilic) Yaourt sucré  Cerises	Salade verte Bio Chili con carne Riz IGP Emmental à la coupe Notre clafoutis aux fruits
Lundi 09 Juin	Mardi 10 Juin	Mercredi 11 Juin	Jeudi 12 Juin	Vendredi 13 Juin	Samedi 14 Juin	Dimanche 15 Juin
FERIE Lundi de Pentecôte Crêpe au fromage Hoki MSC sauce tomate Brocolis Bio Carré président Fruit de saison Bio	Tomates Bio Boulettes de bœuf sauce tandoori Semoule Tomme noire Purée de fruits Bio	Salade de maïs Galopin de veau Petits pois Bio Brie Fruit de saiso Bio	Taboulé Notre omelette Bio Mouliné d'épinards Bio Gouda à la coupe Fruit de saison	Salade verte Bio Lamelles d'encornets sauce provençale Pommes de terre Camembert à la coupe Crème dessert vanille	Salade de lentilles Emincé de bœuf aux carottes Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Macaronis à la bolognaise de thon MSC Cantafrais Notre gâteau à la fleur d'oranger


Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio.
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats.
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin	Vendredi 20 Juin	Samedi 21 Juin	Dimanche 22 Juin
Taboulé Œufs durs Bio à la florentine Bio Fromage frais demi sel Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Bolognaise de thon MSC Tortis Vache picon Purée de fruits Bio	Salade de betteraves Poulet rôti Bio Pommes de terre à la boulangère Emmental à la coupe Melon	Salade de concombres et maïs Bio Salade de riz IGP au surimi MSC Fromage fouetté Crème renversée	Carottes râpées Bio Paupiette de veau Purée de patates douces Bio Brie à la coupe Fromage blanc sucré	Salade de tomates Bio Lasagnes de bœuf Edam à la coupe Flan caramel	Notre pizza au fromage Quenelles Bio sauce safranée Haricots verts Bio Yaourt sucré Fruit de saison
Lundi 23 Juin	Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin	Samedi 28 Juin	Dimanche 29 Juin
Salade de pépinettes Galopin de veau Petits pois Bio Saint paulin Fruit de saison Bio	Céleris Bio rémoulade Boulettes de bœuf sauce tomate Riz IGP Brebicrème Fruit de saison Bio	Salade de blé espagnole Notre tortilla de pommes de terre Bio Courgettes sautées Bio Petit moulé Purée de fruits Bio	Salade verte Bio Jambon blanc Label Rouge Salade de coquillettes (semi complètes) Bio aux crudités Mimolette à la coupe Fromage blanc sur coulis de fruits	Salade de lentilles Terrine de colin MSC Mouliné d'épinards Bio Carré président Melon	Salade de concombres et tomates Bio Tajine de bœuf Semoule Gouda à la coupe Fruit de saison Bio	Salade de petit épeautre au pesto rouge Hoki MSC sauce vierge Purée de carottes Bio Petit suisse nature Notre fondant chocolat noisettes IG Bas
Lundi 30 Juin	Mardi 01 Juillet	Mercredi 02 Juillet	Jeudi 03 Juillet	Vendredi 04 Juillet	Samedi 05 Juillet	Dimanche 06 Juillet
Salade de betteraves Bio Gnocchis à la carbonara de saumon MSC Edam Fruit de saison Bio	Salade de lentilles Escalope de dinde Label Rouge sauce curry Carottes Bio Cantadou Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Steak haché et Ketchup Tortis Carré de l'Est à la coupe Liégeois chocolat	Tapenade sur toast Saucisse de Francfort Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de concombres et maïs Bio Wok de bœuf Riz IGP Bûche mi-chèvre à la coupe Purée de fruits Bio	Taboulé Colin MSC sauce vierge Haricots verts Bio Emmental à la coupe Melon Bio	Tomates cerises Notre omelette Bio Pommes de terre rissolées Chanteneige Yaourt aromatisé

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio
IGP : Indication Géographique Protégée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge : Viande de qualité supérieure

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.