





Lundi 01 Juin	Mardi 02 Juin	Mercredi 03 Juin	Jeudi 04 Juin	Vendredi 05 Juin	Samedi 06 Juin	Dimanche 07 Juin
Salade de pommes de terre ravigote	Salade de tomates	Salade de coquillettes à la tapenade	Salade de betteraves et maïs	Salade de blé aux pois chiches et cumin	Salade verte Bio	Salade de pépinettes
Colin MSC sauce vierge	Steak haché	Notre tortilla Bio	Sauté de porc	Boulettes de bœuf	Curry rouge de dinde Label rouge	Saumon MSC sauce citron
Julienne de légumes	Purée de patates douces Bio	Gratin de courgettes Bio	Pommes noisettes	Mouliné d'épinards Bio	Semoule	Carottes sautées Bio
Brie	Tomme noire	Carré de l'Est à la coupe	Mimolette à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Carré président	Gouda à la coupe
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison Bio	Notre moelleux aux pépites de chocolat	Cerises
Lundi 08 Juin	Mardi 09 Juin	Mercredi 10 Juin	Jeudi 11 Juin	Vendredi 12 Juin	Samedi 13 Juin	Dimanche 14 Juin
Radis - Beurre	Taboulé	Tomates vinaigrette	Taboulé de semoule de petit épeautre Bio	Salade de concombres et tomates	Tartinable de pois chiches et gressins	Salade verte et maïs Bio
Paupiette de veau sauce poivre	Côte de porc au jus	Marmite de colin MSC	Galopin de veau	Notre omelette au four à l'emmental Bio	Poulet rôti Label Rouge	Merlu MSC sauce tomate basilic
Gnocchis sauce tomate	Ratatouille	Riz IGP	Haricots verts Bio	Boulgour	Pommes de terre au four	Macaronis
Chavroux	Camembert	Petit suisse nature	Emmental à la coupe	Bûche du pilat à la coupe	Saint môret	Fromage frais demi sel
Fromage blanc sur coulis de fruits	Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Melon	Ramequin de fromage blanc nature et miel	Fruit de saison Bio	Notre fondant chocolat noisettes IG Bas



 **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 15 Juin	Mardi 16 Juin	Mercredi 17 Juin	Jeudi 18 Juin	Vendredi 19 Juin	Samedi 20 Juin	Dimanche 21 Juin
Salade de betteraves	Champignons à la grecque	Salade de blé tomate oignons	Salade verte Bio	Melon	Tomates Bio vinaigrette	Notre cake tomate basilic
Merguez	Hoki MSC sauce tandoori	Pain de viande de bœuf	Jambon blanc Label Rouge	Sauté de dinde Label Rouge	Colin MSC meunière et citron	Œufs durs Bio
Ratatouille	Purée de pommes de terre	Courgettes à la parmesane Bio	Salade de coquillettes au pesto	Carottes sautées Bio	Pommes de terre au four	Épinards Bio à la béchamel
Bleu	Saint Paulin	Coulommiers à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Edam à la coupe	Mimolette à la coupe	Samos
Fruit de saison Bio	Faisselle	Fruit de saison Bio	Fromage blanc sucré	Beignet au chocolat	Liégeois vanille	Fruit de saison
Lundi 22 Juin	Mardi 23 Juin	Mercredi 24 Juin	Jeudi 25 Juin	Vendredi 26 Juin	Samedi 27 Juin	Dimanche 28 Juin
Rillettes de porc	Taboulé	Salade verte Bio	Salade de pépinettes	Salade de lentilles maïs	Carottes râpées Bio	Notre pizza au fromage
Merlu MSC sauce safran	Cordon bleu	Wok de bœuf Bio	Œufs durs Bio mayonnaise	Paupiette de veau	Rôti de porc Froid	Thon MSC - mayonnaise
Boulgour	Haricots beurre	Riz IGP	Salade de concombres et tomates Bio	Galettes de légumes	Tortis	Salade de maïs tomates Bio
Saint Paulin	Petit moulé	Gouda à la coupe	Tartare	Emmental à la coupe	Saint Marcellin IGP à la coupe	Petit suisse sucré
Purée de fruits Bio	Yaourt aux fruits	Melon Bio	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio
Lundi 29 Juin	Mardi 30 Juin	Mercredi 01 Juillet	Jeudi 02 Juillet	Vendredi 03 Juillet	Samedi 04 Juillet	Dimanche 05 Juillet
Pâté de campagne	Salade de tomates	Taboulé	Melon Bio	Tapenade sur toasts	Salade verte Bio	Salade de tomates Bio
Aïoli de colin MSC	Chili con carne	Quenelles Bio sauce safranée	Bolognaise de saumon MSC	Steak haché	Rôti de veau Froid	Colin MSC sauce aux olives
et ses légumes	Riz IGP	Haricots verts Bio	Coquillettes	Petits pois Bio	Pommes rosties	Riz IGP
Saint Môret	Samos	Brie à la coupe	Carré président	Camembert à la coupe	Mimolette à la coupe	Chavroux
Ile flottante	Fromage blanc sur coulis de fruits	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison Bio	Notre cake à la noix de coco	Liégeois chocolat

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.