CHATEAUNEUF VILLEVIEILLE

Déjeuner

	mar. 01/06	jeu. 03/06	ven. 04/06
Entrée	Salade de tomate bio	Bruschetta à l'emmental bio	Salade de riz, tomates et maïs bio
Plat	Couscous végétarien bio	Rôti de boeuf bio Carottes bio Coquillettes bio	Filet de saumon Flan de courgettes du pays
Plat de substitution		Omelette nature	
Fromage	Camembert bio	Saint moret bio	Emmental bio à la coupe
Dessert	Compote de pomme bio	Fruit de saison bio	Glace

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: *Produit issu de l'agriculture biologique* : *Origine France* : *Fruits et légumes de saison*

CHATEAUNEUF VILLEVIEILLE

Déjeuner

	lun. 07/06	mar. 08/06	jeu. 10/06	ven. 11/06
Entrée	Jus de pamplemousse bio frais	Pâté de campagne bio et cornichon	Macédoine de légumes bio	Salade de tomate bio
Plat	Sauté de volaille bio Sauce tomate bio Brocolis sautés bio Blé pilaf bio	Rôti de porc bio Haricots verts bio persillés	Cappelletti ricotta épinards bio	Croque fromage Riz bio Ratatouille bio
Plat de substitution	Oeufs durs Sauce tomate	Filet de colin Sauce vierge		
Fromage	Edam bio à la coupe	Cantal à la coupe	Fromage blanc bio	Yaourt nature bio
Dessert	Flan vanille caramel bio	Fruit de saison bio	Crêpe au sucre	Compote bio

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison

CHATEAUNEUF VILLEVIEILLE

Déjeuner

	lun. 14/06	mar. 15/06	jeu. 17/06	ven. 18/06
Entrée	Oeuf dur bio	Rillettes de thon	Carottes râpées bio	Taboulé bio
Plat	Roti de dinde bio Courgettes du pays	Lasagnes bolognaise bio	Omelette bio aux fines herbes Petits pois bio à l'étuvée	Filet de colin pané Carottes vichy bio
Plat de substitution	Pommes crispy	Lasagnes aux légumes provençaux		
Fromage	Camembert bio	Yaourt nature bio	Chanteneige bio	Petite tomme bio à la coupe
Dessert	Crème dessert chocolat bio	Salade de fruit de saison bio	Yaourt au citron bio	Fruit de saison bio

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable

CHATEAUNEUF VILLEVIEILLE

Déjeuner

	lun. 21/06	mar. 22/06	jeu. 24/06	ven. 25/06
Entrée	Bruschetta au chèvre	Batavia bio Maïs bio	Salade de tomate bio	Croisillon à l'emmental
Plat	Quenelles natures bio Sauce aurore bio Epinards bio	Daube de boeuf provençale bio Pommes noisettes	Paella bio au poulet Risotto safrané bio	Filet de cabillaud Sauce à l'Armoricaine Prince de Bretagne bio
Plat de substitution		Filet de colin Sauce citron	Filet de colin	
Fromage	Coulommiers bio à la coupe	Bûche du pilat à la coupe	Brie de Meaux	Kiri bio
Dessert	Compote bio	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Yaourt de la laiterie St Malo

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison : Viandes de France

CHATEAUNEUF VILLEVIEILLE

Déjeuner

	lun. 28/06	mar. 29/06	jeu. 01/07	ven. 02/07
Entrée	Jus d'orange frais bio	Salade de tomate bio	Salade exotique bio	Pizza au fromage bio
Plat	Chipolata grillée bio Purée de pommes de terre bio	Gratin de coquillettes bio au fromage	Nem à la volaille Riz basmati bio	Filet de colin meunière Ratatouille bio
Plat de substitution	Filet de colin Sauce curry		Samoussa aux légumes	
Fromage	Saint paulin à la coupe bio	Yaourt nature bio	Petite tomme bio à la coupe	Saint moret bio
Dessert	Compote pomme fraise bio	Fruit de saison bio	Tarte noix de coco	Salade de fruits de saison bio

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Fruits et légumes de saison