

Déjeuner

mar. 30/05

jeu. 01/06

ven. 02/06

Entrée

Betteraves bio



Salade de tomate bio



Coulis aux herbes

Carottes râpées bio



Plat

Hachis parmentier bio



Salade d'ébly bio



Blanquette de colin



Riz bio



Plat de substitution

Brandade de colin

Fromage

Emmental bio à la coupe



Madeleine bio



Le carré président bio



Dessert

Purée de pomme bio



Yaourt aromatisé bio



Petit filou tube

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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Origine France : Pêche Durable : Indication Géographique Protégée

Déjeuner

lun. 05/06

mar. 06/06

jeu. 08/06

ven. 09/06

Entrée

Melon bio



Oeuf dur bio



Mousse de foie bio



Salade de tomate bio



Plat

Cuisse de poulet rôti bio



Purée de pommes de terre bio



Légumes couscous bio



Semoule bio



Raviolis aux épinards bio



Batonnets de colin



Ebly bio



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce tomate

Fromage

Cantal AOP



Saint moret bio



Yaourt nature bio



Mini cabrette bio



Dessert

Flan vanille caramel bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
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

Déjeuner

lun. 12/06

mar. 13/06

jeu. 15/06

ven. 16/06

Entrée

Salade de tomate bio



Melon bio



Bruschetta au chèvre bio

Salade coleslaw

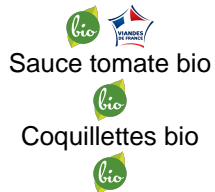
Plat

Rôti de porc bio



Riz bio

Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate bio

Coquillettes bio

Omelette bio nature

Courgettes sautées bio

Parmentier de Colin



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce citron

Boulettes végétales

Fromage

Le carré président bio



Petit suisse sucré



Chanteneige bio



Vache qui rit bio



Dessert

Crème dessert chocolat bio



Galette bretonne bio



Yaourt aromatisé 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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

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

Déjeuner

lun. 19/06

mar. 20/06

jeu. 22/06

ven. 23/06

Entrée

Oeuf dur bio



Carottes râpées bio



Salade de haricots verts bio



Crêpe à l'emmental bio

Plat

Salade de pommes de terre  
mimolette

Paupiette de veau  
Sauce normande  
Macaroni bio



Saucisse de volaille bio  
Purée de carottes bio



Filet de colin  
MSC  
Sauce à l'Armoricaine  
Chou fleur bio



Plat de substitution

Paupiette de saumon

Filet de colin



Sauce vierge

Fromage

Yaourt nature bio



Brie bio à la coupe



Mimolette bio



Topping caramel

Dessert

Galette bretonne bio



Purée pomme fraise bio



Salade de fruits frais bio



Crêpe nature

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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Fait sur place

Déjeuner

lun. 26/06

mar. 27/06

jeu. 29/06

ven. 30/06

Entrée

Pastèque bio



Betteraves bio



Salade de tomate bio



Bruschetta à l'emmental bio



Plat

Jambon blanc LR



Purée de pommes de terre bio



Gratin de coquillettes bio au fromage



Emmental rapé bio



Rôti de boeuf bio



Pommes rissolées

Filet de colin meunière



Carottes paysannes bio



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce curry

Brandade de morue

Fromage

Rondelé nature bio



Yaourt nature bio



Tomme catalane à la coupe



Fromage blanc bio



Dessert

Purée pomme abricot bio



Madeleine bio



Muffin aux pépites de chocolat

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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

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