

Déjeuner

lun. 03/06

mar. 04/06

jeu. 06/06

ven. 07/06

Entrée

Carottes râpées bio



Salade de tomate bio



Macédoine de légumes bio



Pâté de foie bio



Plat

Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate bio



Tortillons

Jambon blanc LR



Purée de pommes de terre bio



Galette pois blé
Carottes sautées bio



Batonnets de colin



Ratatouille

Plat de substitution

Boulettes végétales

Omelette nature



Fromage

Yaourt nature bio



Brie bio à la coupe



Mimolette bio



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Galette bretonne bio



Fruit de saison bio



Purée pomme poire bio



Glace - Mister freeze

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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 : Label Rouge : Fruits et légumes de saison :
Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 10/06

mar. 11/06

jeu. 13/06

ven. 14/06

Entrée

Melon bio



Oeuf dur bio



Bruschetta au chèvre bio



Taboulé bio



Plat

Cuisse de poulet rôti bio



Riz valencienne bio



Spaghettis bio



Sauce Napolitaine bio



Cordon bleu bio



Petits pois bio



Filet de colin meunière



Courgettes sautées bio



Plat de substitution

Filet de colin



Filet de colin



Sauce chinoise

Fromage

Tomme catalane à la coupe



Emmental bio



Kiri bio



Chanteneige bio



Dessert

Eclair au chocolat

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Yaourt aromatisé bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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. 17/06

mar. 18/06

jeu. 20/06
REPAS ASIATIQUE

ven. 21/06
REPAS BRETON

Entrée

Jus d'orange frais bio



Betteraves bio



Mini nems aux légumes

Rillettes de thon

Plat

Nugget's de filet de poulet bio



Rôti de porc bio



Riz aux petits légumes bio



Filet de colin



Haricots verts bio



Purée de pommes de terre bio



Sauce à l'Armoricaine
Chou fleur bio



Plat de substitution

Tomate farcie végétale

Filet de colin



Sauce tomate

Fromage

Cantal à la coupe



Saint moret bio



Mini cabrette bio



Yaourt nature bio



Dessert

Yaourt aromatisé bio



Purée pomme fraise bio



Petit filou tube

Gâteau breton

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 24/06

mar. 25/06

jeu. 27/06

ven. 28/06

Entrée

Carottes râpées bio



Salade de tomate bio



Rillettes de thon

Pastèque bio



Plat

Quenelles natures bio



Sauce financière
Riz pilaf bio



Raviolis ricotta épinards bio

Steak haché de boeuf bio



Coquillettes bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Galette de soja

Fromage

Rondelé nature bio



Petit suisse sucré



Chanteneige bio



Taleggio AOP



Dessert

Purée pomme abricot bio



Fruit de saison bio



Gâteau anniversaire

Crème dessert vanille bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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 : Indication Géographique Protégée : Origine France : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée