



Du 01 au 05 JUIN

LUNDI

- Tomates et sauce à base de pois chiche ●●●
- Œufs durs sauce béchamel ●●●
- Salsifis à la provençale ●●●
- Yaourt nature et sucre de canne complet ●●●

MARDI

- Dos de colin MSC sauce américaine ●●●
- Epinards ●●●
- Yaourt brassé à la mirabelle BIO LOC ●●●
- Pain d'épices ●●●

MERCREDI

- Taboulé (semoule, concombres et tomates) ●●●
- Lentilles à la Dijonnaise ●●●
- Courgettes cubes gratinées ●●●
- Tomme blanche ●●●

JEUDI

- Omelette ●●●
- Poêlée de légumes aux mini-penne ●●●
- Edam ●●●
- Fraises / Chantilly et sucre de canne complet ●●●

VENDREDI

- Chili aux haricots rouges et légumes ●●●
- Boulgour ●●●
- Cantal jeune ●●●
- Poire en cubes ●●●

Du 08 au 12 JUIN

- Carottes râpées ●●●
- Boulettes thaï sauce paprika ●●●
- Pommes noisette ●●●
- Mini Ortolan® BIO ●●●
- Compote pomme mirabelle ●●●

- Saucisse végétale ●●●
- Purée de pommes de terre ●●●
- Six de Savoie® ●●●
- Pêche ●●●

- Betteraves et féta ●●●
- Filet de colin sauce badiane ●●●
- Riz BIO pilaf et oignons BIO LOC ●●●
- Abricots ●●●

- Tomates et vinaigrette maison ●●●
- Lentilles sauce moutarde (oignons et carottes) ●●●
- Coquillettes ●●●
- Fromage blanc ●●●

- Salace iceberg sauce au vinaigre balsamique ●●●
- Œuf pochés sauce milanaise ●●●
- Carottes rondelles persillées ●●●
- Crème dessert vanille ●●●

Du 15 au 19 JUIN

- Filet de colin MSC sauce normande ●●●
- Ratatouille niçoise ●●●
- Saint Nectaire ●●●
- Nectarine ●●●

- Concombres rondelles et sauce vinaigrette ●●●
- Méli-mélo gourmand ●●●
- Petits pois ●●●
- Yaourt au lait brebis et sucre de canne complet ●●●

- Macédoine de légumes ●●●
- Macaroni ●●●
- Fromage ●●●
- Fraises et sucre de canne complet ●●●

Diversité

- Taboulé à l'oriental ●●●
- Moussaka de légumes ●●●
- Fromage blanc à la mangue ●●●
- Beignet d'ananas ●●●

- Batavia et vinaigrette maison ●●●
- Quenelles nature sauce aurore ●●●
- Haricots beurre ●●●
- Yaourt à la grecque et sucre de canne complet ●●●



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Du 22 au 26 JUIN

LUNDI

- Médaillon de merlu sauce aneth ● ● ●
- Blé aux petits légumes (mirepoix) ● ● ●
- Faisselle et sucre de canne complet ● ● ●
- Salade de fruits farandole ● ● ●

MARDI

- Haricots verts, pommes de terre, carottes, oignons ● ● ●
- Brocolis fleurette ● ● ●
- Edam ● ● ●
- Abricot ● ● ●

MERCREDI

- Tomates et billes de mozzarella ● ● ●
- Poêlée Tex Mex (Pois, maïs, haricots rouges, poivrons, oignons) ● ● ●
- Pomme de terre vapeur ● ● ●
- Pâtisserie ● ● ●

JEUDI

- Concombres rondelles et sauce vinaigrette ● ● ●
- Paëlla revisitée (Riz, oignon, poivrons, flageolets et petits pois) ● ● ●
- Carré frais® ● ● ●
- Compote pomme-fraise ● ● ●

VENDREDI

- Tortilla pommes de terre ● ● ●
- Trio de légumes ● ● ●
- Pavé d'Affinois® ● ● ●
- Melon ● ● ●

Du 29 JUIN au 3 JUILLET

- Salace iceberg BIO sauce au vinaigre balsamique ● ● ●
- Légumes façon couscous ● ● ●
- Semoule ● ● ●
- Fromage blanc au coulis de fruits rouges ● ● ●

- Flageolets à la crème ● ● ●
- Poêlée de légumes aux mini-penne ● ● ●
- Babybel® ● ● ●
- Fraises / Chantilly et sucre de canne complet ● ● ●

- Salade de pommes de terre ● ● ●
- Filet de poisson blanc meunière ● ● ●
- Chou-fleur fleurette persillé ● ● ●
- Yaourt brassé abricots ● ● ●

- Duo de haricots cocos ● ● ●
- Omelette ● ● ●
- Carottes rondelles persillées ● ● ●
- Pêche ● ● ●



- Sandwich au thon ● ● ●
- Chips ● ● ●
- Yaourt à boire ● ● ●
- Compote de pommes à boire ● ● ●



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.