

Déjeuner

lun. 03/06

mar. 04/06

jeu. 06/06

ven. 07/06

Entrée

Carottes râpées bio



Salade de tomate



Macédoine de légumes

Pâté de foie



Plat

Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate bio



Tortillons

Jambon blanc



Purée de pommes de terre

Galette pois blé  
Carottes sautées



Batonnets de colin



Ratatouille

Plat de substitution

Boulettes végétales  
Sauce tomate

Omelette nature



Nugget's de blé

Fromage

Yaourt nature bio



Brie à la coupe



Mimolette

Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Galette bretonne bio



Fruit de saison



Purée de poire



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 : Origine France : Viandes de France : Fruits et légumes de saison : Certification  
environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 10/06  
REPAS PAELLA

mar. 11/06

jeu. 13/06

ven. 14/06

Entrée

Melon

Oeuf dur bio



Saucisson

Taboulé

Plat

Cuisse de poulet



Riz valencienne

Spaghettis bio



Sauce tomate bio



Cordon bleu de dinde



Petits pois



Filet de colin meunière



Courgettes sautées

Plat de substitution

Filet de colin



Filet de colin



Sauce chinoise

Escalope de volaille panée

Fromage

Tomme catalane à la coupe



Emmental bio



Samos



Chanteneige



Dessert

Eclair au chocolat

Fruit de saison bio



Fruit de saison HVE



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.

: Viandes de France
 : Pêche Durable
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Origine France
 : Fruits et légumes de saison
 : Certification environnementale niveau 2
 : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

lun. 17/06

mar. 18/06

jeu. 20/06  
REPAS ASIATIQUE

ven. 21/06  
REPAS BRETON

Entrée

Céleri rémoulade

Betteraves bio



Mini nems aux légumes

Crêpe au fromage

Plat

Nugget's de filet de poulet  
Haricots verts

Rôti de porc bio



Purée de pommes de terre bio



Riz aux petits légumes

Filet de colin  
Sauce à l'Armoricaine  
Chou fleur bio



Plat de substitution

Tomate farcie végétale

Filet de colin



Sauce tomate

Filet de poulet



Sauce crème

Fromage

Cantal AOP



Saint moret bio



Mini cabrette

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.

 : Appellation d'Origine Protégée  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 24/06	mar. 25/06	jeu. 27/06	ven. 28/06
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio  	Salade de tomate 	Rillettes de thon	Pastèque
<b>Plat</b>	Quenelles natures bio Sauce financière Riz pilaf bio   	Raviolis au bœuf	Steak haché au jus Coquillettes	Parmentier de Colin 
<b>Plat de substitution</b>		Raviolis ricotta épinards	Galette de soja	Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Rondelé nature bio 	Petit suisse sucré 	Chanteneige bio  	Taleggio AOP 
<b>Dessert</b>	Purée pomme abricot bio 	Fruit de saison HVE 	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  : Origine France  : Indication Géographique Protégée  : Haute Valeur Environnementale  :  
Pêche Durable  : Viandes de France  : Appellation d'Origine Protégée