



Menus du 1er au 5 juin












Lundi 

Mardi 

Mercredi 

Jeudi 

Vendredi 

Entrée	Salade de radis		Salade de concombres BIO 	Coleslaw 	Cœurs de palmier et maïs en salade		
Plat	Emincé de volaille aux champignons		Beignet de légumes, sauce fromage blanc et fines herbes	Filet de poisson MSC sauce citron 	Sauté de porc BIO à l'ananas 		Steak haché sauce tomate 
Garniture	Riz BIO et poêlée de légumes		Printanière de légumes	Semoule aux épices et julienne de légumes BIO		Boullgur	Gnocchis et courgettes persillées
Laitage	Petit-suisse sucré 						St Nectaire AOP 
Dessert			Tarte aux abricots	Yaourt local 	Salade de fruits		Melon BIO 
Alternatives végétariennes	Emincé végétal aux champignons			Galette végétale		Emincé végétal à l'ananas	Omelette sauce tomate
Alternative sans porc						Sauté de poulet à l'ananas	

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)









Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



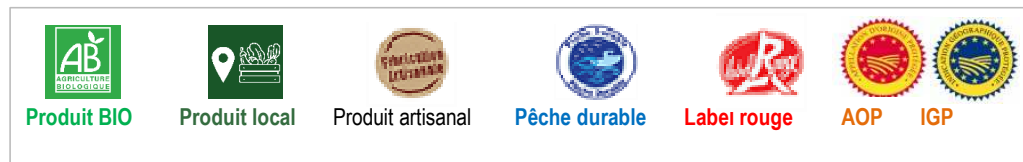
Menus du 8 au 12 juin

Semaine coupe du monde



	Lundi FRANCE	Mardi ALLEMAGNE	Mercredi ITALIE	Jeudi ESPAGNE	Vendredi ANGLETERRE
Entrée		Salade de carottes BIO au maïs 	Salade verte BIO 	Melon jaune	Concombres sauce fromage blanc
Plat	Blanquette de dinde	Currywurst	Lasagnes aux légumes du soleil	Bœuf braisé VBF a l'espagnol 	Fish and chips, mayonnaise (poisson pané et potatoes) 
Garniture	Pâtes et carottes BIO 	Pommes de terre rissolées et courgettes à l'ail		Riz BIO façon paëlla	
Laitages	Camembert		Petit-suisse aromatisé		
Dessert	Tarte tatin	Pomme		Semoule au lait	Abricot BIO 
Alternatives végétariennes	Quenelles façon blanquette	Saucisse végétale et sa sauce		Œuf brouillé	Nuggets végétariens and chips, mayonnaise
Alternative sans porc		Saucisse de volaille et sa sauce			

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)
















Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement

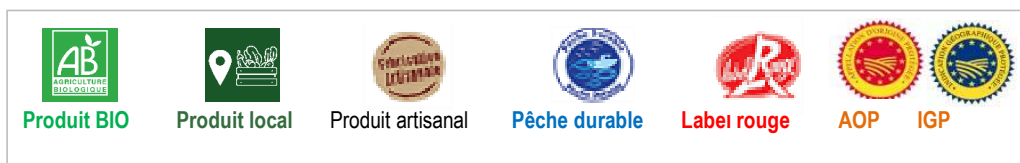


Menus du 15 au 19 juin



	Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
Entrée	Pastèque	Salade de haricots verts BIO 		Salade de tomates vinaigrette balsamique	
Plat	Œuf dur	Raviolis au saumon	Emincé de volaille aux herbes de provence	Sauté de porc aux pêches 	Gratin camarguais (riz BIO, bœuf haché et brunoise à la tomate) 
Garniture	Salade de riz BIO aux crudités 		Pommes de terre sautées et ratatouille BIO		Boullgour et julienne de légumes BIO 
Salades			Pont l'Evêque AOP 		Yaourt aromatisé 
Dessert	Crème dessert	Fraises	Tarte pomme rhubarbe	Compote	Pêche
Alternatives végétariennes		Raviolis aux légumes	Galette végétarienne	Emincé végétal aux pêches	Gratin camarguais végétarien
Alternative sans porc				Sauté de volaille aux pêches	

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

















Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 22 au 26 juin



	Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
Entrée		Radis croque sel	Salade de tomates et maïs		Salade de concombres à la crème
Plat	Filet de poisson meunière MSC, sauce rémoulade 	Mozzarella sticks, sauce fromage blanc	Emincé de poulet sauce orientale	Pâtes à la bolognaise 	Emincé de bœuf VBF aux petits oignons 
Garniture	Blé BIO et haricots verts à la tomate 	Potatoes	Semoule BIO et légumes à couscous 		Purée Crécy (pommes de terre carottes) BIO 
Salades	Tomme			Emmental râpé BIO 	
Dessert	Donut	Melon BIO 	Fromage blanc local 	Litchi au sirop	Pomme
Alternatives végétariennes	Nuggets végétariens		Falafels	Pâtes à la bolognaise végétarienne	Omelette
Alternative sans porc					

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 29 juin au 3 juillet



Lundi

Menu des enfants

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée		Salade de courgettes râpées			Laitue aux croûtons		Salade de blé BIO 
Plat	Cordon bleu de volaille	Sauté de volaille sauce moutarde		Œufs durs, sauce cocktail 	Jambon blanc VPF, bibeleskaes 		Filet de poisson MSC à la basquaise 
Garniture	Pâtes et courgettes BIO à la tomate	Duo de blé et petits pois		Salade de pâtes (tomates, concombres)	Pommes de terre grenailles		Haricots plats
Laitages	Ortolan			Tomme			
Dessert	Beignet choco-noisette	Compote BIO 		Banane BIO 	Nectarine BIO 		Yaourt local 
Alternatives végétariennes	Cordon bleu végétarien	Emincé végétal sauce moutarde			Palet de légumes		Omelette sauce basquaise
Alternative sans porc					Jambon de volaille		

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement