

Déjeuner

mar. 30/05

mer. 31/05

jeu. 01/06

ven. 02/06

Entrée

Betteraves bio



Salade de lentilles bio



Salade de tomate bio



Sauce au basilic

Carottes râpées

Plat

Hachis parmentier



Cappelletti au boeuf

Sauce tomate

Emmental rapé

Salade d'ebly

Blanquette de colin



Riz pilaf bio



Plat de substitution

Brandade de morue

Tortellinis ricotta épinards

Blanquette de dinde

Fromage

Emmental bio



Petit suisse sucré



Madeleine

Le carré président bio



Dessert

Purée de pomme bio



Fruit de saison 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
 : Fruits et légumes de saison
 : Pêche Durable
 : Indication Géographique Protégée

Déjeuner

| | lun. 05/06 | mar. 06/06 | mer. 07/06 | jeu. 08/06 | ven. 09/06 |
|-----------------------------|---|---|--|--|---|
| Entrée | Melon | Oeuf dur bio   | Macédoine de légumes bio  | Mousse de foie | Salade de tomate  |
| Plat | Cuisse de poulet  Purée de pommes de terre au lait | Semoule bio  Légumes couscous bio  | Rôti de dinde  Haricots beurre | Lasagne au saumon | Batonnets de colin  Ebly pilaf |
| Plat de substitution | Filet de colin  Sauce tomate | | Filet de colin  Sauce vierge | Lasagnes aux épinards et ricotta | Escalope de volaille panée |
| Fromage | Cantal AOP  | Saint moret bio   | Camembert bio   | Yaourt nature bio   | Mini cabrette |
| Dessert | Flan vanille  | Fruit de saison bio   | Gaufre au sucre | Fruit de saison  | Purée pomme abricot |









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.

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

Déjeuner

| | lun. 12/06 | mar. 13/06 | mer. 14/06 | jeu. 15/06 | ven. 16/06 |
|-----------------------------|---|---|---|--|--|
| Entrée | Salade de tomate bio   | Melon | Rillettes de thon | Crêpe au fromage | Salade coleslaw |
| Plat | Rôti de porc bio   Riz pilaf bio    | Boulettes de boeuf Sauce tomate Coquillettes bio  | Steak haché de veau Purée de légumes bio  | Tortilla de pommes de terre Courgettes sautées | Parmentier de Colin  |
| Plat de substitution | Filet de colin  Sauce citron | Boulettes végétales | Filet de colin  Sauce moutarde | | Hachis parmentier  |
| Fromage | Le carré président bio  | Petit suisse sucré  | Brie de Meaux à la coupe   | Chanteneige bio   | Vache qui rit  |
| Dessert | Crème dessert chocolat bio   | Galette bretonne bio  | Fruit de saison bio   | Yaourt au citron | Banane  |

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  : Viandes de France  : Indication Géographique Protégée  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison  : Région Ultra Périphérique



Déjeuner

| | lun. 19/06 | mar. 20/06 | mer. 21/06 | jeu. 22/06 | ven. 23/06 |
|-----------------------------|---|---|---|---|---|
| Entrée | Oeuf dur  | Carottes râpées | Céleri rémoulade | Haricots verts en salade bio  | Crêpe au fromage |
| Plat | Salade de pommes de terre mimolette | Paupiette de veau Macaroni | Cordon bleu de dinde Petits pois bio   | Saucisse de volaille bio Purée de carottes bio  | Filet de colin  Sauce à l'Armoricaine Prince de Bretagne |
| Plat de substitution | | Paupiette de saumon | Filet de colin  Sauce curry | Filet de colin  Sauce vierge | Steak haché de boeuf  Sauce échalotes |
| Fromage | Yaourt nature bio   | Brie à la coupe | Gouda bio   | Mimolette bio  | Saint Nectaire à la coupe   |
| Dessert | Fruit de saison bio   | Purée pomme fraise bio  | Fruit de saison  | Fruit de saison bio   | Yaourt de la laiterie St Malo |

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.

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



Déjeuner

| | lun. 26/06 | mar. 27/06 | mer. 28/06 | jeu. 29/06 | ven. 30/06 |
|-----------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---|
| Entrée | Pastèque | Betteraves bio | Salade d'ébly bio | Salade de tomate | Pizza royale |
| Plat | Jambon blanc Purée de pommes de terre bio | Gratin de coquillettes bio au fromage | Cuisse de poulet Ratatouille | Rôti de bœuf Pommes crispy | Filet de colin meunière Carottes paysannes |
| Plat de substitution | Filet de colin Sauce curry | | Omelette nature | Brandade de morue | Escalope de volaille panée |
| Fromage | Rondelé nature | Yaourt nature bio | Saint paulin | Tomme catalane à la coupe | Fromage blanc nature |
| Dessert | Purée pomme abricot | Madeleine bio | Fruit de saison bio | Gâteau anniversaire | Banane |

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.

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