



LIEUX DE RESTAURATION



**Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE**

**SEMAINE DU 6 AU 12 JUIN**

	LUNDI 6 JUIN	MARDI 7 JUIN	MERCREDI 8 JUIN	JEUDI 9 JUIN	VENREDI 10 JUIN
ENTRÉE		BETTERAVES EN DÉS	TABOULÉ	CAROTTES AU CITRON	SALADE ICEBERG
PLAT	FÉRIÉ LUNDI DE PENTECÔTE	GOULASH	BOULETTE DE BŒUF	STEAK DE LÉGUMINEUSES	CASSOLETTE DE POISSONS
DESSERT		COQUILLETES	ROSTI DE LÉGUMES	RATATOUILLE	POÉLÉE DE LÉGUMES
GOÛTER		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
		CRÈME RENVERSÉE	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT	GÂTEAU DE RIZ
			BISCUIT MOELLEUX BRIQUETTE JUS DE POMMES		
		1 3 7	1 3 5 7	1 3 7 9	1 3 4 7

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE  
LA RÉGION



VIANDE  
FRANÇAISE



LABEL  
ROUGE



BLEU BLANC  
CŒUR



PÊCHE  
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL  
DE LOISIRS

**Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE**

**SEMAINE DU 13 AU 17 JUIN**

	LUNDI 13 JUIN	MARDI 14 JUIN	MERCREDI 15 JUIN	JEUDI 16 JUIN	VENDREDI 17 JUIN
ENTRÉE	RADIS	CRÊPE AU FROMAGE	CONCOMBRE ALPIN	SALADE NIÇOISE	CAROTTES RÂPÉES
PLAT	RABLE DE LAPIN SAUCE BASQUAISE	TORTELLINIS AUX LÉGUMES	JAMBON	FILET DE CABILLAUD SAUCE PARISIENNE	ROTI DE BŒUF
	RIZ PILAF		PETITS POIS	JULIENNE DE LÉGUMES ET BOULGOUR	POÉLÉE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE
DESSERT	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT BIO	FRUIT	BROWNIES	FRUIT	PÊCHE AU SIROP
GOÛTER			COMPOTE A BOIRE/ BISCUIT BRIQUETTE JUS MULTIFRUIITS		
	① ⑦	① ③ ⑦	① ③ ⑤ ⑦ ⑧ ⑫	① ② ③ ④ ⑦ ⑨	① ⑦ ⑨

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

**LES 14 ALLERGÈNES**



GLUTEN

①



CRUSTACÉS

②



OEUFS

③



POISSONS

④



ARACHIDES

⑤



SOJA

⑥



LAIT

⑦



FRUITS À  
COQUES

⑧



CÉLÉRI

⑨



MOUTARDE

⑩



SÉSAME

⑪



SULFITES

⑫



LUPINS

⑬



MOLLUSQUES

⑭



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE  
LA RÉGION



VIANDE  
FRANÇAISE



LABEL  
ROUGE



BLEU BLANC  
CŒUR



PÊCHE  
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL  
DE LOISIRS

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 20 AU 24 JUIN

	LUNDI 20 JUIN	MARDI 21 JUIN	MERCREDI 22 JUIN	JEUDI 23 JUIN	VENDREDI 24 JUIN
ENTRÉE	LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE MÉLANGÉE	SALADE DE BLÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CHOU BLANC RÂPÉ
PLAT	PÂTES FROMAGÈRES	FILET D'ÉGLEFIN SAUCE ENSOLEILLÉE	BLANQUETTE DE VEAU	SAUTÉ DE PORC	SPAGHETTIS BOLOGNAISE
		ÉPINARDS A LA CRÈME	RATATOUILLE	FRITES OU POMMES PAILLASSON	
DESSERT	FROMAGE BLANC	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE	PETITS SUISSES
	FRUIT	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT	YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	FRUIT
GOÛTER			CROISSANT BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLATÉ		
	1 3 7	1 2 3 4 7	1 3 7 9 10 12	1 3 5 7 9	1 3 7

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



OEUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À  
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE  
LA RÉGION



VIANDE  
FRANÇAISE



LABEL  
ROUGE



BLEU BLANC  
CŒUR



PÊCHE  
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL  
DE LOISIRS

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 27 JUIN AU 1 JUILLET

	LUNDI 27 JUIN	MARDI 28 JUIN	MERCREDI 29 JUIN	JEUDI 30 JUIN	VENDREDI 1 JUILLET
ENTRÉE	CÉLÉRI AU CITRON	PÂTÉ DE CAMPAGNE	BETTERAVES RÂPÉES	TABOULÉ DE BOULGOUR	SALADE SOMBRÉRO
PLAT	SAUCISSES	DOS DE CABILLAUD SAUCE DIEPPOISE	BOULES DE BŒUF SAUCE NORMANDE	ROTI DE PORC	HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN
	LENTILLES	BRUNOISE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	BRISURES DE CHOUX-FLEURS	
DESSERT	FROMAGE	FROMAGE	POIRE FAÇON MELBA	FROMAGE BLANC	FROMAGE
	PETITS SUISSES	FRUIT		SALADE DE FRUITS	FRUIT
GOÛTER			CAP'TAIN CHOC BRIQUETTE JUS D'ORANGES		
	1 3 7	1 2 3 4 7 9 10 12	1 3 5 7	1 7	1 7 9

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



OEUF

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À  
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14



LIEUX DE RESTAURATION



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

PRODUITS DE LA RÉGION

VIANDE FRANÇAISE

LABEL ROUGE

BLEU BLANC CŒUR

PÊCHE DURABLE

SANS VIANDE

FAIT MAISON

ÉCOLES

ACCUEIL DE LOISIRS

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 4 AU 6 JUILLET

	LUNDI 4 JUILLET	MARDI 5 JUILLET	MERCREDI 6 JUILLET	JEUDI 7 JUILLET	VENDREDI 8 JUILLET
ENTRÉE	RADIS	PAIN DE LÉGUMES	MELON	SARDINES	VACANCES SCOLAIRES
PLAT	BOULETTE DE BŒUF	TOMATES FARÇIES VÉGÉTARIENNES	SALADE DE BLÉ AU SURIMI ET EMMENTAL	ROTI DE BŒUF	
	PURÉE			HARICOTS VERTS	
DESSERT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
	FROMAGE BLANC BIO	RIZ AU LAIT	COMPOTE BISCUIT	QUATRE QUARTS	
GOÛTER			PAIN/ PÂTE À TARTINER BRIQUETTE JUS D'ORANGES		
	1 7	1 3 7 9	1 7 8	1 3 4 7	

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14