

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 6 AU 12 JUIN

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 6 JUIN	CROISSON DUBARRY BLANQUETTE DE VEAU PETITS POIS FROMAGE ABRICOTS 1 3 5 7	POTAGE DORIA (concombre et riz) FROMAGE PARIS BREST 1 3 7
	BETTERAVES EN DÉS GOULASH COQUILLETES FROMAGE CRÈME RENVERSÉE 1 3 7	POTAGE CRÈME DE CRESSON FROMAGE FRUIT 1 3 7
MARDI 7 JUIN	TABOULÉ BOULETTE DE BŒUF ROSTI DE LÉGUMES FROMAGE GÂTEAU A L'ORANGE 1 3 5 7	SOUPE DE POIREAUX FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS 1 7
	CAROTTES AU CITRON STEAK DE LÉGUMINEUSES RATATOUILLE FROMAGE FRUIT 1 3 7 9	POTAGE FRENEUSE (navets et pommes de terre) FROMAGE MUFFIN AUX RAISINS 1 3 7
MERCREDI 8 JUIN	SALADE ICEBERG CASSOLETTE DE POISSONS POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE GÂTEAU DE RIZ 1 3 4 7 9	POTAGE PARMENTIER (pommes de terre, oignons et lait) FROMAGE FRUIT 7
	CŒUR DE PALMIER ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE HARICOTS BLANCS FROMAGE TARTELETTE ANANAS 1 3 7 12	MAQUEREAU FROMAGE YAOURT AUX FRUITS PÂTISSIERS 4 7
JEUDI 9 JUIN	MELON PAVÉ DE SAUMON BROCOLIS AU BEURRE FROMAGE FRUIT 1 3 7	POTAGE PAYSAN (oignons, lait, lardons et pommes de terre) FROMAGE FRUIT 7 12

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

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 13 AU 19 JUIN

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 13 JUIN	RADIS RABLE DE LAPIN SAUCE BASQUAISE RIZ PILAF FROMAGE YAOURT BIO	POTAGE CONTI (lentilles, oignons et lardons) FROMAGE FRUIT
	① ⑦	⑦
MARDI 14 JUIN	CRÊPE AU FROMAGE TORTELLINIS AUX LÉGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE PAYSAN (oignons, lait, lardons et pommes de terre) FROMAGE FROMAGE BLANC
	① ③ ⑦	① ③ ⑤ ⑦
MERCREDI 15 JUIN	CONCOMBRE ALPIN JAMBON PETITS POIS FROMAGE BROWNIES	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT
	① ③ ⑦ ⑧ ⑫	⑦
JEUDI 16 JUIN	SALADE NIÇOISE FILET DE CABILLAUD SAUCE PARISIENNE JULIENNE DE LÉGUMES ET BOULGOUR FROMAGE FRUIT	POTAGE ST GERMAIN (pois cassés) FROMAGE TARTELETTE AUX NOIX
	① ② ③ ④ ⑦ ⑨	① ③ ⑦ ⑧
VENDREDI 17 JUIN	CAROTTES RÂPÉES ROTI DE BŒUF POÉLLÉE DE LÉGUMES/ POMMES DE TERRE FROMAGE PÊCHE AU SIROP	SALADE DES COWBOYS FROMAGE GÂTEAU AU VIN BLANC
	① ⑦ ⑨	① ③ ⑦ ⑨
SAMEDI 18 JUIN	SALADE DE COURGETTES ROGNONS HARICOTS VERTS FROMAGE ŒUFS A LA NEIGE	MAQUEREAU FROMAGE FRUIT
	① ③ ⑦	④ ⑦
DIMANCHE 19 JUIN	PÂTÉ FORESTIER PAVÉ DE SAUMON SAUCE CIBOULETTE PURÉE FROMAGE FRUIT	POTAGE PROVENÇALE (ratatouille et pommes de terre) FROMAGE GÉNOISE FOURRÉE
	① ③ ④ ⑦ ⑫	① ③ ⑦

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

LES 14 ALLERGÈNES





Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 20 AU 26 JUIN

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 20 JUIN	<p>LENTILLES VINAIGRETTE</p> <p>PÂTES FROMAGÈRE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p> <p>① ③ ⑦</p>	<p>POTAGE CHAMPENOIS (poireaux, pommes de terre et pâtes)</p> <p>FROMAGE</p> <p>CLAFOUTIS AUX POMMES</p> <p>① ③ ⑦</p>
MARDI 21 JUIN	<p>SALADE MÉLANGÉE</p> <p>FILET D'ÉGLEFIN SAUCE ENSOLEILLÉE</p> <p>ÉPINARDS A LA CRÈME</p> <p>FROMAGE</p> <p>ÉCLAIR AU CAFÉ</p> <p>① ② ③ ④ ⑦</p>	<p>POTAGE AU POTIRON</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p> <p>⑦</p>
MERCREDI 22 JUIN	<p>SALADE DE BLÉ</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p> <p>① ③ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫</p>	<p>POTAGE CRÈME DE CRESSON</p> <p>FROMAGE</p> <p>GÂTEAU AU YAOURT</p> <p>① ③ ⑦</p>
JEUDI 23 JUIN	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>SAUTÉ DE PORC</p> <p>POMMES PAILLASSON</p> <p>FROMAGE</p> <p>QUATRE QUARTS</p> <p>① ③ ⑤ ⑦ ⑨</p>	<p>PAIN DE LÉGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT AUX FRUITS MIXÉS</p> <p>① ③ ⑦ ⑨</p>
VENDREDI 24 JUIN	<p>CHOU BLANC RÂPÉ</p> <p>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</p> <p>FROMAGE</p> <p>ENTREMET CHOCOLAT</p> <p>① ③ ⑦</p>	<p>SARDINES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p> <p>④ ⑦</p>
SAMEDI 25 JUIN	<p>CAROTTES AUX DEUX FRUITS</p> <p>POÊLÉ DE LÉGUMES FAÇON GRAND-MÈRE (plat complet: Emincé de volaille avec poêlé de légumes a la crème)</p> <p>FROMAGE</p> <p>MILLE FEUILLES</p> <p>① ③ ⑤ ⑦ ⑨</p>	<p>FLAMICHE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p> <p>① ③ ⑤ ⑦</p>
DIMANCHE 26 JUIN	<p>CAKE DE SARDINES</p> <p>TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>FROMAGE</p> <p>PRUNEAUX AU SIROP</p> <p>① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫</p>	<p>POTAGE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE RHUBARBE</p> <p>① ③ ⑤ ⑦</p>

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

LES 14 ALLERGÈNES





Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 27 JUN AU 3 JUILLET

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 27 JUN	CÉLERI AU CITRON SAUCISSES LENTILLES FROMAGE PETITS SUISSES 1 3 7	POTAGE CRÉCY (carottes et lait) FROMAGE FRUIT 7
MARDI 28 JUN	PÂTÉ DE CAMPAGNE DOS DE CABILLAUD SAUCE DIEPPOISE BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT 1 2 3 4 7 9 12	SALADE DE TOMATES FROMAGE GÂTEAU DE SEMOULE 1 3 7
MERCREDI 29 JUN	BETTERAVES RÂPÉES BOULES DE BŒUF SAUCE NORMANDE POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE POIRE FAÇON MELBA 1 3 7	POTAGE A L'OSEILLE FROMAGE TARTE AUX POMMES 1 3 5 7
JEUDI 30 JUN	TABOULÉ DE BOULGOUR ROTI DE PORC BRISURES DE CHOU FLEUR FROMAGE SALADE DE FRUITS 1 7	MACÉDOINE DE LÉGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC ET COULIS 1 3 9 10 12
VENDREDI 1 JUILLET	SALADE SOMBRÉRO HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN FROMAGE FRUIT 1 7 9	POTAGE DORIA (concombre et riz) FROMAGE GÂTEAU AU CITRON 1 3 7
SAMEDI 2 JUILLET	FOND D'ARTICHAUTS QUENELLES FLAGEOLETS FROMAGE MOUSSE PRALINÉ 1 3 7 8	SALADE DE MUSEAU FROMAGE FRUIT 7 12
DIMANCHE 3 JUILLET	FEUILLETÉ AU FROMAGE ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE CHAMPIGNONS/ POMMES DUCHEESSE FROMAGE ABRICOTS 1 3 5 7 12	POTAGE AU CÉLERI FROMAGE TARTELETTE AMANDINE 1 3 7 8 9

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

LES 14 ALLERGÈNES



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 4 AU 10 JUILLET

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 4 JUILLET	RADIS BOULETTES DE BŒUF PURÉE FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT ① ⑦	POTAGE CRÉCY (carottes et lait) FROMAGE FRUIT ① ⑦
MARDI 5 JUILLET	PAIN DE LÉGUMES TOMATES FARÇIES VÉGÉTARIENNES FROMAGE RIZ AU LAIT ① ③ ⑦ ⑨	LENTILLES VINAIGRETTE FROMAGE YAOURT AUX FRUITS PÂTISSIERS ⑦
MERCREDI 6 JUILLET	MELON SALADE DE BLÉ/ SURIMI ET EMMENTAL FROMAGE COMPOTE/ BISCUIT ① ⑦	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE TARTELETTE ALSACIENNE ① ③ ⑦
JEUDI 7 JUILLET	SARDINES ROTI DE BŒUF HARICOTS VERTS FROMAGE QUATRE QUARTS ① ③ ④ ⑦	PAMPLEMOUSSE GARNI FROMAGE PRUNEAUX AU SIROP ① ② ③ ⑦
VENDREDI 8 JUILLET	CONCOMBRE COLIN SAUCE ENSOLEILLÉE CÉRÉALIÈRE FROMAGE FRUIT ① ③ ④ ⑦ ⑬	POTAGE ALICE (petits pois, potiron, marron, pommes de terre) FROMAGE FRUIT ① ⑦ ⑫
SAMEDI 9 JUILLET	POIREAUX VINAIGRETTE PALETTE A LA DIABLE HARICOTS BLANC FROMAGE FRUIT ① ③ ⑦ ⑫	SALADE DE BŒUF ET POMMES DE TERRE FROMAGE BROWNIES ① ③ ⑦ ⑧
DIMANCHE 10 JUILLET	SALADE ICEBERG CUISSÉ DE LAPIN SAUCE MOUTARDE GARNITURE 4 LÉGUMES FROMAGE FAR BRETON ① ③ ⑦ ⑫	POTAGE DARTOIS (haricots blancs et légumes) FROMAGE FRUIT ① ⑦

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

LES 14 ALLERGÈNES

