
















Menus de Juin

<p>Lundi 1er juin</p> <p>Salade d'endives tagliatelles bolognaises végétales croc/lait BIO Pomme</p> 	<p>Mardi 2 juin</p> <p>Salami et cornichon <i>Terrine aux deux poissons</i> Saucisses-lentilles <i>Saucisse végétarienne-lentilles</i> Yaourt nature Poire au sirop</p> 	<p>Mercredi 3 juin</p> <p>Tomates au maïs Quiche lorraine <i>Quiche thon-tomates</i> Brie à la coupe Crème dessert vanille</p> 	<p>Jeudi 4 juin</p> <p>Carottes râpées vinaigrette Aiguillettes de poulet aux champignons <i>Bouchées végétales à la crème de ketchup</i> Gratin dauphinois Petit suisse aux fruits Compote de pomme BIO</p> 	<p>Vendredi 5 juin</p> <p>Friand au fromage Filet de poisson pané <i>Croq végétal fromage</i> Haricots verts jardiniers Vache picon Crème dessert chocolat</p> 
<p>Lundi 8 juin</p> <p>Salade iceberg Parmentier de volaille à la purée de patate douce <i>Parmentier végétarien</i> Camembert à la coupe Yaourt aux fruits</p> 	<p>Mardi 9 juin</p> <p>Taboulé oriental Rôti de dinde froid cornichon <i>Tranche de poisson froid</i> Salade niçoise (<i>sans poisson</i>) Yaourt nature BIO Gâteau d'anniversaire</p> 	<p>Mercredi 10 juin</p> <p>Betterave en vinaigrette Lasagnes ricotta-épinards Edam individuel Liégeois à la vanille</p>	<p>Jeudi 11 juin</p> <p>Carottes râpées mozza Normandin de veau <i>Steack de thon aux herbes</i> Haricots blancs à la tomate Yaourt aromatisé Ananas frais découpé</p> 	<p>Vendredi 12 juin</p> <p>Concombre à la crème Pavé de poisson à la bordelaise <i>Steack de soja à l'échalote</i> Riz Petit moulé nature Mousse chocolat BIO</p> 
<p>Lundi 15 juin</p> <p>Betterave en vinaigrette Gratin de pâtes aux dés de jambon <i>Parmentier de poisson</i> Carré frais Pomme</p> 	<p>Mardi 16 juin</p> <p>Radis beurre Effiloché de volaille façon kebab <i>Crêpe tomate-mozza</i> Frites Yaourt aromatisé Poire</p>	<p>Mercredi 17 juin</p> <p>Pâté en croûte <i>Surimi mayonnaise</i> Boulette de dinde napolitaine <i>Boulette soja à la crème de ketchup</i> Ratatouille niçoise Saint Môret Abricots au sirop</p>	<p>Jeudi 18 juin</p> <p>Céleri rémoulade Escalope veggie Risotto Fromage blanc individuel Compote pomme-fraise</p>	<p>Vendredi 19 juin</p> <p>Concombre Filet de hoki pané <i>Tortillas oignons/pommes de terre</i> Haricots beurre Tome grise à la coupe Pastèque</p>
<p>Lundi 22 juin</p> <p>Carottes râpées en vinaigrette Quenelles natures aux herbes Pennes Chanteneige Salade de fruits du verger</p>	<p>FÊTE DE L'ÉTÉ</p> <p>Mardi 23 juin</p> <p>Pastèque Assiette barbecue (sans porc) <i>Chipolatas-merguez végétales</i> Frites Tome blanche individuelle Brownies chocolat-noix de pécan</p> 	<p>Mercredi 24 juin</p> <p>Salade de riz au thon <i>Salade de riz</i> Moussaka <i>Lasagnes aux légumes</i> Chevretine Pot de crème caramel BIO</p>	<p>Jeudi 25 juin</p> <p>Concombre vinaigrette Poisson frais du jour <i>Escalope panée végétale</i> Tortis en 3 couleurs Tome noire individuelle Crème dessert chocolat</p> 	<p>Vendredi 26 juin</p> <p>Salade de perles fromagère Quenelles natures à la crème de ketchup Haricots verts jardiniers Petit suisse nature Banane</p> 

 Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

 Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

 Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Légende:

	:sans porc
	:sans viande
	:sans poisson



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable