

Des repas santé et plaisir!

Des recettes équilibrées, cuisinées maison à partir de produits frais de saison et locaux.

	Lundi 03 Juin	Mardi 04 Juin	Mercredi 05 Juin	Jeudi 06 Juin	Vendredi 07 Juin
Entrées	Pizza reine Gluten, Lait  Salade verte vinaigrette Moutarde, Sulfites  Tartine tapenade tomate basilic Poissons, Gluten, Soja	Jambon blanc  Pommes de terre au thon vinaigrette Poissons, Moutarde, Sulfites  Salami et cornichon Lait, Moutarde  Saucisson à l'ail cornichon Moutarde		Salade du meunier Gluten, Moutarde, Sulfites Salade verte vinaigrette Moutarde, Sulfites Tartine surimi et paprika Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Soja	Salade de pommes de terre et cervelas Moutarde, Sulfites Tartine tapenade tomate basilic Poissons, Gluten, Soja
Plats	Lasagne de saumon aux brocolis Poissons, Gluten, Lait Lasagnes au boeuf charolais Gluten, Lait	Paëlla au poulet Ir, encornets Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques  Pavé de colin d'alaska sauce aux legumes provençaux Crustacés, Poissons, Gluten, Lait		Cuisse de poulet rôti lr au jus Poisson meuniere sc tartare Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites	Marmite de poisson sauce curry Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde Rôti de porc vf à la bavaroise Céleri, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Garnitures		Riz créole		Haricots verts à l'ail <sup>Céleri</sup> Riz safrané	Duo de carottes <sup>Céleri</sup> Frites
Produits Laitiers	Fromage blanc et coulis de fruits rouges <sub>Lait</sub>	Buchette lait de mélange <sup>Lait</sup> Fromage blanc et sucre <sup>Lait</sup>		Cheddar <sub>Lait</sub> Munster aop (Eait	Montcadi croute noire <sub>Lait</sub> Yaourt aux fruits <sub>Lait</sub>
Desserts	Tarte crumble pomme et fruits rouges Oeufs, Gluten, Lait Tiramisu classique Oeufs, Gluten, Lait	Crème catalane (lait local) <sup>Oeufs, Lait</sup> Melon		Brownie (farine locale) Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja Cheesecake coulis aux fruits rouges Gluten, Lait	Salade de fruits frais Tarte feuilletée aux pommes <sup>Gluten, Lait</sup>

Des repas santé et plaisir!

Des recettes équilibrées, cuisinées maison à partir de produits frais de saison et locaux.

	Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
Entrées		Salade verte bio vinaigrette  AB  Moutarde, Sulfites		Pastel quinoa et julienne de légumes (farine et lait local) Céleri, Oeufs, Gluten, Lait Tapas piperade Gluten	Avocat vinaigrette Moutarde, Sulfites Pastèque
Plats		Filet de colin lieu sauce basquaise Crustacés, Poissons, Gluten, Lait Rôti de dinde lr sauce moutarde Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites		Omelette sauce florentine Oeufs, Gluten, Lait  Rôti de porc vf sauce estragon  Gluten, Lait, Sulfites	Steak haché de boeuf charolais et jus aux oignons Giuten, Lait Supreme de merlu sauce aioli Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfites
Garnitures		Carottes à l'ail <sup>Céleri</sup> Tortis tricolores <sup>Gluten</sup>		Poêlée forestière <sup>Céleri, Suffites</sup> Pommes de terre boulangères	Cordiale de légumes <sup>Céleri, Sulfites</sup> Riz créole
Produits Laitiers		Saint moret <sub>Lait</sub> Tomme blanche <sub>Lait</sub>		Yaourt aux fruits <sub>Lait</sub> Yaourt nature sucré <sub>Lait</sub>	Buchette lait de mélange <sub>Lait</sub> Fourme d'ambert aop Lait
Desserts		Crème de yaourt à la vanille et pomme Oeufs, Gluten, Lait, Soja Semoule au lait (lait local) Gluten, Lait		Corbeille de fruits été Smoothie à la fraise et pastèque	Compote pomme abricot et mousse au caramel Gluten, Lait Cubes de pêches au sirop

# Des repas santé et plaisir!

Des recettes équilibrées, cuisinées maison à partir de produits frais de saison et locaux.

	Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Entrées	Radis roses vinaigrette  Moutarde, Sulfites  Salade verte vinaigrette  Moutarde, Sulfites  Tomate bio et  vinaigrette  Moutarde, Sulfites	Oeuf dur à la mayonnaise  Oeufs, Moutarde, Sulfites  Salade verte vinaigrette  Moutarde, Sulfites  Saucisson à l'ail cornichon  Moutarde		Salade verte vinaigrette Moutarde, Sulfites	Melon vert  Salade folle aux herbes, vinaigrette à la noix  Fruits à coque, Moutarde, Sulfites
Plats	Colombo de porc vf  Giuten, Moutarde  Pané du fromager  Oeufs, Gluten, Lait	Boulettes de soja sauce tomate Soja Waterzoï de poisson Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques, Sulfites		Hachis parmentier de boeuf charolais Gluten, Lait, Soja Parmentier de poisson Poissons, Gluten, Lait, Soja	Roti de boeuf charolais sauce tomate Gluten  Supreme de merlu sauce crevettes Crustacés, Poissons, Gluten, Lait
Garnitures	Mélange 5 céréales <sub>Gluten, Soja</sub> Torsades <sub>Gluten</sub>	Carottes béchamel goût vache qui rit <sub>Gluten, Lait</sub> Riz bio créole			Epinards à la crème masala <sup>Lait</sup> Pommes de terre locales vapeur
Produits Laitiers	Camembert <sup>Lait</sup> Fromy <sup>Lait</sup>	Fromage blanc aux fruits Lait  Yaourt nature sucré Lait		Fromage blanc bio et sucre  AB  Lait  Yaourt arome vanille bio  AB  Lait	Coulommiers <sub>Lait</sub> Montcadi croute noire <sub>Lait</sub>
Desserts	Corbeille de fruits été Crème dessert praliné Oeufs, Lait Crème dessert vanille Lait	Ananas et kiwi Banane		Gaufre au chocolat <sup>Oeufs,</sup> Gluten, Soja Tarte aux poire bourdaloue <sup>Oeufs,</sup> Gluten, Fruits à coque, Lait	Compote allégée pomme fraise Compote de pomme fouettée aux vermicelles <sup>Gluten, Lait, Sulfites</sup>



# Des repas santé et plaisir!

Des recettes équilibrées, cuisinées maison à partir de produits frais de saison et locaux.

	Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Entrées	Betteraves sauce au fromage frais  Lait, Moutarde, Sulfites  Salade de courgettes à la sauce moutarde Moutarde, Sulfites  Salade verte vinaigrette Moutarde, Sulfites	Concombre à l'estragon Moutarde, Sulfites Tomate croq'sel		Cake à la tomate olives et basilic (farine et lait local) Oeufs, Gluten, Lait Pissaladière Poissons, Gluten, Lait	Salade verte bio vinaigrette AB Moutarde, Sulfites
Plats	Boeuf charolais à la bordelaise Gluten, Sulfites  Marmite de poisson sauce noix de coco et gingembre Poissons, Gluten, Lait	Jambon fumé grillé <sup>Gluten, Lait</sup> Oeufs brouillés au fromage <sup>Oeufs, Lait</sup>		Croustillants de poisson  Poissons, Gluten  Steak haché de veau Ir au fromage  Lait	Poisson meuniere Poissons, Gluten, Lait  Sauté de dinde lr sauce tomate Gluten
Garnitures	Carottes persillées <sup>Céleri</sup> Printanière de légumes <sup>Céleri</sup>	Frites Poelée meridionale (haricot aubergine poivron) <sub>Céleri</sub>		Macaroni <sub>Gluten</sub> Poêlée forestière <sub>Céleri, Sulfites</sub>	Brocolis <sup>Céleri</sup> Le riz louisiane <sup>Gluten</sup>
Produits Laitiers	Coulommiers <sub>Lait</sub> Yaourt aromatisé <sub>Lait</sub>	Fromage blanc aux fruits  Lait  Fromage blanc et sucre  Lait		Gouda <sup>Lait</sup> Tomme blanche <sup>Lait</sup>	Camembert <sub>Lait</sub> Rondelé nature <sub>Lait</sub>
Desserts	Pastèque et fraise Pomme et ananas	Compote allégée pomme Corbeille de fruits été		Nectarine Smoothie de pomme banane et framboise	Crème à la mangue Lait Milk shake à la fraise (lait local) Lait

# Des repas santé et plaisir!

Des recettes équilibrées, cuisinées maison à partir de produits frais de saison et locaux.

	Lundi 01 Juillet	Mardi 02 Juillet	Mercredi 03 Juillet	Jeudi 04 Juillet	Vendredi 05 Juillet
Entrées	Carottes à la grecque Sulfites				
	Salade flamenco (salade verte, poivron maîs et olive) Moutarde, Sulfites				
	Salade verte vinaigrette Moutarde, Sulfites				
Plats	Echine de porc vf demi-sel	Chili con carne (boeuf charolais)			
	Filet de hoki sauce dieppoise Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques, Sulfites	Paella de la mer Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques			
Garnitures	Courgettes en persillade <sup>Céleri</sup>	Riz créole			
	Purée de pomme de terre Lait, Soja				
Produits Laitiers	Cantal aop	Fromage blanc aux fruits			
	Tomme grise Lait	Yaourt nature sucré Lait			
Desserts	Corbeille de fruits été	Cake au chocolat et framboise (farine locale)			
	Pommes et fraises	Oeufs, Gluten Tarte tropézienne Oeufs, Gluten, Lait			