MENU DU 30/06/25 AU 06/07/25
DEJEUNER

	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
lundi 30/06														
COQUILLETTES BIO TOMATES ET MAÏS VINAIGRETTE	x										x		x	
SAUTÉ DE PORC CE2 SAUCE TOMATE	x												x	
OEUF DUR SAUCE TOMATE	X		X	X										
HARICOTS VERTS (STOCK SECOURS) PERSILLADE														
BRIE									x					
ABRICOT														
mardi 01/07														
SALADE VERTE VINAIGRETTE AU PESTO									x				x	
DE GNOCCHIS À LA PROVENÇALE ET EMMENTAL BIO	x								x					
GOUDA BIO									x					
PECHE														
mercredi 02/07														
MELON VERT														
DE CUISSE DE POULET RÔTI FR SAUCE AUX OLIVES	x									x				
QUENELLE NATURE SAUCE AUX OLIVES	X		X							X				
SEMOULE BIO	x													
CANTAL AOP									x					
FLAN CHOCOLAT									x					
jeudi 03/07														
TES RÂPÉES VINAIGRETTE RÉGIONALES AU CITRON											x		x	
E FAÇON PIÉMONTAISE AU THON (STOCK SECOURS)			x	x							X		x	
VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE											x		x	
VERRE DE LAIT BIO									x					
BANANE BIO														
vendredi 04/07														
TOMATE CERISE														
R FROID,MAYONNAISE ET PAIN BUNS (PAS DE PAIN)	x		x						x		x			
PRÉPARATION AU THON + PAIN BUNS				X					X					
CHIPS														
CAMEMBERT PORTION									x					
DU CHEF AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (FARINE BIO)	x		x				x	x	x					

**plats de substituion correspondant au régimes sans viandes.*
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus suspetibles de modifications sous reserve d'approvisionnements.

MENU DU 23/06/25 AU 29/06/25
DEJEUNER

	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
lundi 23/06														
ES (STOCK SECOURS) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE											x		x	
DAHL DE LENTILLES BIO RÉGIONALES	x									x				
PURÉE DE POMMES DE TERRE									x				x	
SAINT PAULIN									x					
PASTÈQUE														
mardi 24/06														
ROSETTE ET CORNICHON									x		x		x	
SURIMI MAYONNAISE	X	X	X	X							X			
ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FR FAÇON TAJINE	x									x				
TAJINE AUX POIS CHICHES														
LÉGUMES DE COUSCOUS ET SEMOULE BIO	x													
VACHE QUI RIT BIO									x					
COMPOTE POMME (STOCK SECOURS)														
mercredi 25/06														
TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE IGP											x		x	
SALADE AUX OEUFS FAÇON PIÉMONTAISE			x								x		x	
DE DE COQUILLETTES BIO, TOMATES, SURIMI, MAIS	X	X	X	X							x		x	
MIMOLETTE									x					
NECTARINE BLANCHE														
jeudi 26/06														
CONCOMBRES VINAIGRETTE AUX FINES HERBES											x		x	
BOLOGNAISE DE BOEUF VBF								x		x				
BOLOGNAISE AUX LÉGUMES										X				
FUSILLI BIO RÉGIONALE	x													
COULOMMIERS									x					
CRÈME DESSERT CHOCOLAT									x					
vendredi 27/06														
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX POIVRONS											x		x	
POISSON PANÉ 100% FILET MSC ET CITRON	x			x										
GRATIN DE COURGETTES	x								x					
CROTTINS DE CHÈVRE FRAIS BIO RÉGIONAL									x					
GÂTEAU DU CHEF À LA VANILLE (FARINE BIO)	x		x						x					

**plats de substituion correspondant au régimes sans viandes.*
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus suspetibles de modifications sous reserve d'approvisionnements.

MENU DU 16/06/25 AU 22/06/25
DEJEUNER

	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
lundi 16/06														
TABOULÉ (SEMOULE BIO)	x													
SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE À L'ESTRAGON	x								x	x				
BEIGNET DE CALAMAR SAUCE A L'ESTRAGON	X			X	X				X	X	X			
PETITS POIS														
PONT L'ÉVÊQUE AOP									x					
FLAN NAPPÉ CARAMEL BIO									x					
mardi 17/06														
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE											x		x	
OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE (OEUF MEA)			x						x					
POMMES DE TERRE CUBES ET KETCHUP DU CHEF														
YAOURT NATURE RÉGIONALE ET SUCRE									x					
ABRICOTS														
mercredi 18/06														
RADIS ROSE ET BEURRE									x					
ALLUMETTES DE PORC FR FAÇON CARBONARA									x					
POISSON FAÇON CARBONARA	X			X					X					
PENNES BIO	x													
EMMENTAL BIO RÂPÉ									x					
PÊCHE														
jeudi 19/06														
OMMES DE TERRE MAÏS VINAIGRETTE CIBOULETTE											x		x	
FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE NANTUA	x	x		x					x				x	
HARICOTS VERTS BIO À L'AIL														
EDAM BIO									x					
NECTARINE JAUNE														
vendredi 20/06														
TOMATES MOZZA VINAIGRETTE									x		x		x	
BOULETTES AU BOEUF VBF BIO SAUCE BARBECUE	x							x		x				
FALAFELS SAUCE BARBECUE	X									X				
RIZ BIO PILAF														
IAGE BLANC (VRAC) ET COULIS DE FRUITS ROUGES									x					
CLAFOUTIS AUX CERISES (FARINE BIO)	x		x						x					

**plats de substituion correspondant au régimes sans viandes.*
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus suspetibles de modifications sous reserve d'approvisionnements.

MENU DU 09/06/25 AU 15/06/25
DEJEUNER

	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
lundi 09/06														
FÉRIÉ														
mardi 10/06														
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE											x		x	
RAVIOLINI AU FROMAGE SAUCE TOMATE	x								x					
SUISSE SUCRÉ									x					
MELON														
mercredi 11/06														
E DE RIZ BIO, TOMATES, MAÏS, OLIVES VINAIGRETTE											x		x	
PAUPIETTE DE VEAU FR SAUCE AU CURCUMA	x							x		x				
QUENELLE NATURE SAUCE AU CURCUMA	X		X							X				
CAROTTES CE2														
CANTAL AOP									x					
LIÉGEOIS CHOCOLAT									x					
jeudi 12/06														
CONCOMBRES VINAIGRETTE CIBOULETTE											x		x	
SAUTÉ DE PORC CE2 SAUCE BASQUAISE	x													
FALAFELS SAUCE BASQUAISE	X													
SEMOULE BIO	x													
CAMEMBERT BIO									x					
COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO FRUITS ROUGES														
vendredi 13/06														
TOMATES VINAIGRETTE BASILIC											x		x	
FILET DE SAUMON MSC SAUCE CIBOULETTE				x							x		x	
POMMES DE TERRE ET COURGETTES RÉGIONALES	x								x					
GOUDA BIO									x					
NECTARINE BLANCHE														

**plats de substituion correspondant au régimes sans viandes.*
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus suspetibles de modifications sous reserve d'approvisionnements.

MENU DU 02/06/25 AU 06/06/25
DEJEUNER

	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
lundi 02/06														
ROSETTE LR ET CORNICHON									x		x		x	
VÉ DE POISSON MSC SAUCE OLIVE ET CITRON VERT				x										
POMMES DE TERRE VAPEURS														
BRIE									x					
CRÈME DESSERT CARAMEL									x					
mardi 03/06														
TABOULÉ À LA MENTHE (SEMOULE BIO)	x													
HAUT DE CUISSE DE POULET FR AU JUS	x									x				
FILET DE COLIN LIEU MSC AU JUS	X			X						X				
RATATOUILLE	x									x				
MIMOLETTE									x					
MELON JAUNE														
mercredi 04/06														
TZATZIKI									x					
SAUTÉ DE BOEUF VBF AU THYM	x									x				
FALAFELS SAUCE AU THYM	X									X				
RIZ DE CAMARGUE IGP														
YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL									x					
COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO CERISES														
jeudi 05/06														
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE IGP											x		x	
LENTILLES BIO RÉGIONALES À LA TOMATE										x				
GRATIN DE MACARONIS BIO MOZZARELLA	x								x					
VERRE DE LAIT BIO									x					
CAKE DU CHEF À LA FRAMBOISE (FARINE BIO)	x		x						x					
vendredi 06/06														
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU XÉRÈS IGP											x		x	
CHIPOLATAS LR														
SAUCISSE VÉGÉTALE	X		X					X	X					
FLAGEOLETS PERSILLÉS														
TOMME NOIRE IGP									x					
PASTÈQUE														

**plats de substituion correspondant au régimes sans viandes.*
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus suspetibles de modifications sous reserve d'approvisionnements.

MENU DU 26/05/25 AU 30/05/25
DEJEUNER

	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
lundi 26/05														
CHOU FLEUR CE2 VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL			x								x		x	
SAUTÉ DE PORC CE2 SAUCE AU CURRY	x										x			
SEMOULE BIO	x													
SAINT NECTAIRE AOP									x					
POMME V.E.R.														
mardi 27/05														
RADIS BEURRE									x					
UGGETS DE POULET FR PANÉ + KETCHUP DU CHEF	x							x		x	x			
NUGGETS DE BLÉ ET KETCHUP DU CHEF	X													
RIZ BIO														
FROMAGE BLANC SUCRÉ									x					
FRAISES														
mercredi 28/05														
TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC											x		x	
LASAGNES DE LÉGUMES	x								x	x				
GOUDA BIO									x					
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	x		x					x	x					
jeudi 29/05														
FÉRIÉ														
vendredi 30/05														
FÉRIÉ														

**plats de substituion correspondant au régimes sans viandes.*
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus suspetibles de modifications sous reserve d'approvisionnements.

MENU DU 19/05/25 AU 26/05/25
DEJEUNER

	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
lundi 19/05														
TABOULÉ (SEMOULE BIO)	X													
SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE ROMARIN	X									X				
MORCEAUX DE COLIN MSC SAUCE ROMARIN	X			X						X				
HARICOTS VERTS BIO														
PONT L'ÉVÊQUE AOP									X					
POMME V.E.R.														
mardi 20/05														
CONCOMBRES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC									X				X	
SAUCISSE DE STRASBOURG FR														
GALETTE AUX FROMAGES	X		X				X		X					
PURÉE DE POMMES DE TERRE							X		X					
EDAM BIO									X					
FLAN CHOCOLAT									X					
mercredi 21/05														
PASTÈQUE														
OEUF DUR BÉCHAMEL	X		X						X					
ÉPINARDS BIO À LA CRÈME	X								X					
SUISSE SUCRÉ									X					
GÂTEAU DU CHEF AU YAOURT (FARINE BIO)	X		X						X					
jeudi 22/05														
PÂTÉ DE CAMPAGNE LR ET CORNICHON	X		X						X					
PAVÉ DE MERLU MSC SAUCE CITRON	X			X					X				X	
COQUILLETTES BIO RÉGIONALES	X													
EMMENTAL BIO									X					
MELON														
vendredi 23/05														
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE													X	
BURGER VÉGÉTARIEN + PAIN BUN + KETCHUP	X		x					X	x			X		
FRITES AU FOUR														
TOASTINETTE DE CHEDDAR									x					
ENTREMET À LA VANILLE									x					

**plats de substituion correspondant au régimes sans viandes.*
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus suspetibles de modifications sous reserve d'approvisionnements.

MENU DU 12/05/25 AU 16/05/25
DEJEUNER

	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
lundi 12/05														
HARICOTS BEURRES CE2 VINAIGRETTE PERSILLÉE											X		X	
JAMBALAYA AUX LÉGUMES														
RIZ BIO														
CAMEMBERT BIO									X					
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT									X					
mardi 13/05														
MMES DE TERRE MAÏS ET CORNICHON VINAIGRETTE											X		X	
FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE ET CITRON	X			X										
BROCOLIS BIO PERSILLÉS														
EMMENTAL									X					
POMME V.E.R. (ANCIENNEMENT HVE)														
mercredi 14/05														
TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE IGP											X		X	
BOULETTES AU BOEUF VBF BIO SAUCE ARRABIATA	X							X	X	X				
FALAFELS SAUCE ARRABIATA	X													
SPAGHETTI	X													
SAINT NECTAIRE AOP									X					
FLAN VANILLE			X						X					
jeudi 15/05														
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE											X		X	
IINCÉ DE CUISSE DE POULET FR FAÇON COUSCOUS	X									X				
SAUCISSE VÉGÉTALE SAUCE COUSCOUS	X		X					X	X	X				
SEMOULE BIO	X													
SAINT MORET BIO									X					
COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO BISCUITÉE	X								X					
vendredi 16/05														
CRÊPE AU FROMAGE	X		X						X					
TI DE PORC CE2 SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE	X									X				
OMELETTE DU CHEF			X											
PETITS POIS														
YAOURT SUCRÉ (RÉGIONAL)									X					
BANANE BIO														

**plats de substituion correspondant au régimes sans viandes.*
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus suspetibles de modifications sous reserve d'approvisionnements.

MENU DU 05/05/25 AU 07/05/25
DEJEUNER

	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
lundi 05/05														
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE											X		X	
SAUCISSE DE STRASBOURG														
SAUCISSE VÉGÉTALE	X		X					X	X					
LENTILLES BIO (RÉGIONALES)	X													
BÛCHETTE DE LAIT DE MÉLANGE									X					
COMPOTE POMME BIO (POT)														
mardi 06/05														
CAROTTES RÂPÉES (RÉGIONALES) VINAIGRETTE											X		X	
GALETTE AUX FROMAGES	X		X				X		X					
ÉPINARDS BIO À LA CRÈME	X								X					
VACHE QUI RIT BIO									X					
LIÉGEOIS CHOCOLAT									X					
mercredi 07/05														
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE											X		X	
AIGUILLETTES DE POULET FR SAUCE CRÈME	X								X					
QUENELLE NATURE	X		X											
BROCOLIS BIO AUX OIGNONS														
VERRE DE LAIT BIO									X					
GÂTEAU DU CHEF À LA RHUBARBE (FARINE BIO)	X		X						X					
jeudi 08/05														
FÉRIÉ														
vendredi 09/05														
TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE											X		X	
FILET DE MERLU SAUCE LOMBARDE	X			X					X	X				
RIZ BIO PILAF														
FROMAGE BLANC SUCRÉ									X					
ANANAS														

**plats de substituion correspondant au régimes sans viandes.*
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus suspetibles de modifications sous reserve d'approvisionnements.