

Mois de Juin 2021



BON APPÉTIT !



10

	<p>MARDI 1 Agneau à l'orientale Semoule BIO 1 Yaourt vanille BIO 7 Fruit BIO*</p>	<p>MERCREDI 2 Salade de pâtes d'été* 1 + 10 + 12 Filet de flétan 4 + 7 Carottes sautées BIO* 7 Petits suisses 7</p>	<p>JEUDI 3 Menu végétarien Omelette aux pdt BIO 3 + 7 Brocolis Sautés BIO* 7 Tome BIO 7 Fruit BIO*</p>	<p> VENDREDI 4 Salade verte BIO* et 10 + 12 dès de Mimolette BIO 7 Sauté de dinde sce moutarde 10 Courgettes sautées BIO* 7 Cake au citron maison BIO 1+3+7</p>
<p>LUNDI 7 Tomates*/mozzarella 7 + 10 + 12 Sauté de porc à la provençale Pâtes BIO 1 + 7 Purée de pommes BIO</p>	<p>MARDI 8 Filet de merlu 4+7 Duo d'haricots poêlés* 7 Saint Môret BIO 7 Banane BIO</p>	<p>MERCREDI 9 Carottes rapées BIO* Nuggets de veau 1+3 Riz BIO à la tomate Yaourt citron BIO 7</p>	<p>JEUDI 10 Salade verte BIO* et 10+12 Emmental BIO 7 Pilon de poulet Ratatouille maison* Eclair au chocolat 1+3+5+6+7+8</p>	<p> VENDREDI 11 Menu alternatif Houmous en tartine Pizza marguerite maison Chou romanesco sauté Glace 7+ 1+3+5+6+8</p>
<p>LUNDI 14 Maïs, Gouda et tomates BIO* 7+10+12 Saumon grillé Epinard en béchamel BIO 7 Fruit BIO*</p>	<p>MARDI 15 Steak haché BIO Gnocchis au pesto Carré frais BIO 7 Fruit BIO*</p>	<p>MERCREDI 16 Salade verte BIO* 10+12 Rôti de dinde Petits pois et carottes 7 Mars glacé 5+6+7+8</p>	<p>JEUDI 17 Dos de cabillaud 4 Gratin de pdt BIO à la provençale Reblochon BIO 7 Fruit BIO*</p>	<p> VENDREDI 18 Menu végétarien Salade de riz d'été* 10+12 Mousse de brocolis BIO 3 Yaourt BIO nature 7 Fruit BIO*</p>
<p>LUNDI 21 Menu alternatif Taboulé au pois chiche 1 Salade carottes et courgettes rapées BIO* 10+12 Mimolette à croquer 7 Pastèque BIO *</p>	<p>MARDI 22 Salade verte BIO* 10+12 Filet de dorade sebasto Patatouille * Fromage blanc BIO 7</p>	<p>MERCREDI 23 Sauté de porc Polenta gratinée 7 St Bricet 7 Fruit BIO*</p>	<p>JEUDI 24 Rosbeef froid Haricots verts BIO* Rondelé 7 Flan pâtissier 1+3+5+6+7</p>	<p> VENDREDI 25 Concombre sce yaourt BIO* Poulet fermier rôti maison Frites BIO maison Glace 3+5+6+7+8</p>
<p>LUNDI 28 Sauté de veau marenge Haricots plats Fraidou 7 Fruit BIO*</p>	<p>MARDI 29 Menu végétarien Tian de courgettes BIO *3+7 Fromage BIO7 Fruit BIO*</p>	<p>MERCREDI 30 Carottes râpées BIO* Filet de hoki pané Choux fleur gratiné BIO 7 Yaourt vanille BIO 7</p>		

Informations :

Produits BioLogiques

- Produits de saison
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge
- Viande origine France
- Poisson filière pêche durable produit local
- Filière Bleu Blanc Cœur

Tous nos potages et veloutés sont fait maison

Pain BIO tous les jours

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison

Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons, 5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques

La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire.
(certificat médical, P.A.I...)

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)