

Semaine du 1 au 5 Juin

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé</p> <p>Steak de veau</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Melon</p>	<p>Salade mexicaine (tomates, maïs, avocat)</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz bio</p> <p>Gouda bio</p> <p>Mousse aux fruits bio</p>	<p>Feuilleté façon Hot Dog</p> <p>Jambonnette de dinde</p> <p>Haricots verts bio persillés</p> <p>Ortolan bio</p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade de tomates et concombres</p> <p>Paupiette du pêcheur</p> <p>Gnocchis bio poêlés</p> <p>Fromage blanc nature bio</p> <p>Sorbet aux fruits bio</p>
<p>Présence d'allergènes : gluten, sulfites, lactose, α-galactose, fruits à coques, soja</p>		<p>Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coque lactose</p>	

Semaine du 08 au 12 Juin

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées ou céleri rave</p> <p>Tortellinis à la raclette et aux trois fromages</p> <p>Crème dessert vanille ou chocolat bio</p> <p>Compote de pomme bio</p>	<p>Salade d'Ebly composée</p> <p>Filet de poulet basquaise</p> <p>Courgettes bio sautées à la provençale</p> <p>Tomme grise de montagne</p> <p>Melon</p>	<p>Concombres et feta sauce vinaigrette</p> <p>Moussaka au bœuf</p> <p>Yaourt bio à la grecque</p> <p>Gâteau à la fleur d'oranger</p>	<p>Wrap de sardines en rilette</p> <p>Fish and chips de colin</p> <p>Risotto aux aubergines grillées</p> <p>Mimolette</p> <p>Abricot</p>
<p>Présence d'allergènes : soja, sulfites, moutarde, lactose, céleri, gluten</p>		<p>Présence d'allergènes : sulfites, soja, α-galactose, fruits à coque, moutarde, lactose, œuf</p>	

/ / / / / viande de porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 15 au 19 juin

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Crudités de saison et vache qui rit bio		Feuilleté au fromage bio		Taboulé		Terrine ou saucisson de Lozère bio et son cornichon Dos de colin et lamelle d'encornets sauce rouille Pommes de terre vapeur Pélardon Aoc Fraises chantilly La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée	
Palette de porc à la provençale		Œufs durs bio		Rôti de veau			
Gratin dauphinois		Epinards bio berlinguette		Haricots beurre persillés bio			
Brie bio		Saint Paulin bio		Petit suisse aux fruits bio			
Sorbet au fruits bio		Pastèque		Nectarine			
Présence d'allergènes : soja, sulfites, α -galactose, fruits à coques, lactose		Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, fruits à coques, œufs, gluten		Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, α -galactose, gluten,		Présence d'allergènes : poissons et dérivés, sulfites, soja, Lactose, fruits à coques, mollusques et dérivés	

Semaine du 22 au 26 juin


Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Salade de tomates bio sauce anchoïade		Betterave bio sauce vinaigrette		Gyoza aux légumes ou au poulet		Salade de pois chiches bio ou lentilles bio sauce vinaigrette	
Gardianne de taureau		Couscous végétarien avec sa semoule bio, ses légumes		Noix de joue de porc		Pavé de hoki à la provençale	
Riz de Camargue bio		Leerdammer		Wok de légumes		Courgettes et pommes de terre sautées	
Fromage de brebis		Salade de melon et pastèque		Fromage blanc bio nature		Rondelé bio	
Crème glacée à la fraise				Nectarine		Abricots	
Présence d'allergènes : soja, sulfites, α -galactose, fruits à coques, lactose, poissons et dérivés		Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, fruits à coques, œufs, gluten		Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coque, lactose, gluten, α -galactose		Présence d'allergènes : poissons et dérivés, sulfites, soja, Lactose, fruits à coques	

Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / viande de porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux












Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 29 juin au 3 juillet

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw Cheese burger  Yaourt à boire bio Compote à la pomme et au fruit du dragon	Tomates cerises mozzarella, basilic Moules marinières bio Riz bio Petit louis Crème glacée bio à la vanille	Concombres bio sauce vinaigrette Œufs bio brouillés Ratatouille Comté Croisillon aux fruits	Melon ou Pastèque Saucisse ou merguez grillée Chips Babybel bio Glace à l'eau aux fruits
<i>Présence d'allergènes : Moutarde, soja, sulfites, α-galactose, fruits à coques, œufs, lactose, gluten</i>	<i>Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, fruits à coques, œufs, mollusques</i>	<i>Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coque, lactose, moutarde, œufs, gluten</i>	<i>Présence d'allergènes : sulfites, soja, lactose, fruits à coques, α-galactose</i>

Semaine du 6 au 10 juillet



Viande bovine Française  / Volaille Française  / Pêche durable  / Appellation d'origine protégée  / Indication géographique protégée  / viande de porc française 
 Produit issu de l'agriculture biologique  / Label Rouge  / Appellation d'origine contrôlée  / Élaboré sur place  / Fruits et légumes locaux 

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers