

Lundi 6 Juin

Mardi 7 Juin

Mercredi 8 Juin

Jeudi 9 Juin

Vendredi 10 Juin

Bébés

	<p>Sauté de poulet</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée d'aubergines</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Sauté de porc</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Puré de haricots verts</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Yaourt nature</p>
--	---	---	---	---

Moyens

	<p>Sauté de poulet</p> <p>Pommes de terre boulangère</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Ratatouille</p> <p>Polenta</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de porc</p> <p> Riz</p> <p>Courgettes à l'huile d'olives</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Haricots verts à l'échalote</p> <p>Patates douces</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fraises</p>
--	--	--	--	--

Grands

PENTECOTE	<p>Concombres</p> <p> Escalope de poulet au jus</p> <p>Pommes de terre boulangère</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Ratatouille</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves</p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p> Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Merlu sauce citron</p> <p>Haricots verts à l'échalote</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fraises</p>
-----------	--	--	--	---

NOS APPROVISIONNEMENTS

0% de nitrites



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

⦿ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ⦿ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 13 Juin

Mardi 14 Juin

Mercredi 15 Juin


Jeudi 16 Juin

Vendredi 17 Juin

Bébés

<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de choux fleurs</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Poulet</p> <p>Purée de petits pois</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Cœuf dur</p> <p>Purée d'aubergines</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>
--	---	--	--	---

Moyens

<p>Bœuf haché</p>  <p>Riz à la tomate</p> <p>Carottes au cumin</p>  <p>Saint Nectaire à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Courgettes au fromage frais</p> <p>Gnocchis</p>  <p>Pavé Lozère à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poulet</p> <p>Petits pois</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cœuf dur</p> <p>Ratatouille</p> <p>Coquillettes</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison</p>
--	---	---	---	---

Grands

<p>Melon</p> <p>Paleron de bœuf</p>  <p>Riz à la tomate</p>  <p>Saint Nectaire à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de haricots blancs aux légumes</p> <p>Colin sauce échalote</p> <p>Courgettes au fromage frais</p>  <p>Pavé Lozère à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Caviar d'aubergines sur toast</p>  <p>Emincé de dinde au curry</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake à tomate - basilic Maison</p> <p>Salade</p> <p>Niçoise</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cœuf dur</p> <p>Lasagnes</p> <p>aux légumes du soleil</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison</p>
---	---	---	--	--

NOS APPROVISIONNEMENTS

0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.



Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 20 Juin

Mardi 21 Juin

Mercredi 22 Juin



Jeudi 23 Juin

Vendredi 24 Juin


Bébés

<p>Filet de colin</p> <p>Purée de poireaux</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>CŒuf dur</p> <p>Purée d'aubergines</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Rôti de dinde</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits Maison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Yaourt nature</p>
--	---	---	---	--

Moyens

<p>Filet de colin</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Ratatouille</p> <p>Cabrette</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>CŒuf dur</p> <p>Aubergines à la parmesane</p> <p>Semoule</p> <p> Cantal à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de dinde</p> <p>Salade de farfalles au pesto</p> <p>Salade de petits pois mayonnaise</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Courgettes à l'huile d'olive</p> <p>Blé</p> <p>Chanteneige</p> <p>Purée de fruits Maison</p>	<p>Filet de colin</p> <p> Riz</p> <p>Epinards mornay</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
--	--	---	---	--

Grands

<p>Tomates - mozzarella</p> <p>Emincé de porc parisien</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Cabrette</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Maïs-thon</p> <p>Tortillas Maison</p> <p>Aubergines à la parmesane</p> <p> Cantal à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de petits pois mayonnaise</p> <p> Rôti de dinde</p> <p>Salade de farfalles au pesto</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Duo de courgettes et blé</p> <p>Chanteneige</p> <p>Purée de fruits Maison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Moqueca de colin (lait de coco)</p> <p> Riz</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
--	--	--	---	---

NOS APPROVISIONNEMENTS

0% de nitrites



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 27 Juin

Mardi 28 Juin

Mercredi 29 Juin


Jeudi 30 Juin

Vendredi 1er Juillet


Bébés

<p>Filet de colin</p> <p>Purée d'aubergines</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Petit suisse nature</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Purée de choux fleur</p> <p>Floraline</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Œuf</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Purée de carottes complément</p> <p>Purée de fruits</p>
---	---	---	---	---

Moyens

<p>Filet de colin</p> <p>Macaronnis</p> <p>Aubergines à la provençale</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Haricots verts</p>  <p>Riz</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Filet de colin</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf haché</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Choux fleur mornay</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf</p> <p>Ratatouille</p> <p>Polenta</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Tarte au Nocciolata Maison</p>
---	--	--	---	--

Grands

<p>Radis croq sel</p> <p>Macaronnis</p> <p>à la bolognaise</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Taboulé</p>  <p>Escalope de poulet au paprika</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Merlu sauce safranée</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Tarte au Nocciolata Maison</p>
---	---	--	---	---

NOS APPROVISIONNEMENTS

0% de nitrites



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.



Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.