



Menus 1 Printemps: DU 02 06 AU 06 06 2025

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---------------------------|---|--|----------|---|---|
| Entrée | Salade de Blé composée (G,M) | Salade de pois chiches (M) | | Salade verte (M) | Concombres sauce blanche (L) |
| Pla t Plat végé | Sauté de dinde sauce poulette (L) <u>AB</u> Légumes de saison rôtis Falafels | Gnocchis aux légumes gratinés (O,G,L) <u>A</u> B | | Burger bœuf et cheddar (G,L,Sé) Pommes de terre grenailles Galette végé | Pavé de poisson en viennoise d'herbes (P,G) Purée de légumes (G) parmentier végé |
| Produit laitier | Fromage frais (L) | Yaourt (L) | | *** | Gouda (L) |
| Dessert | Compote <u>A</u> B | Fruit du moment <u>A</u> Ĕ | | Salade de fruits <u>A</u> B | Tarte fine aux pommes (G) |

Sous réserve de la réception de la marchandise ainsi que du respect de notre démarche anti-gaspillage et de nos producteurs

N.B: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose /
Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs /

P: poisson / S: soja / Sé: Sésame

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs









Menus 2 Printemps : DU 09 06 AU 13 06 2025

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|--------------------------|---|--|----------|---|---|
| Entrée | Carottes râpées à l'orange et cumin (M) | Céleri rémoulade et raisins secs (O,M,L,Ce) | | Salade verte (M) | Taboulé aux saveurs orientales (G) |
| Plat Plat végé | Saucisse grillée aux herbes et son jus Lentilles vertes Saucisse végé | Omelette espagnole (O,L) (Œufs, poivrons) Pommes de terre | | Sauté de veau à la provençale Purée de légumes (L) Falafels | Poisson sauce citronné (L,P) Fondue de poireaux à la crème (L) Galette végé |
| Produit laitier | Petit suisse (L) | Tomme (L) | | Fromage blanc (L) | Yaourt chocolat (L) |
| Dessert | Fruit du moment | Smoothie de fruits | | Crumble aux fruits (G,L) | Fruit du moment |

Sous réserve de la réception de la marchandise ainsi que du respect de notre démarche anti-gaspillage et de nos producteurs

N.B: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja / Sé : Sésame

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs











Menus 3 Printemps : DU 16 06 AU 22 06 2025

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|--------------------|--|--|----------|--|--|
| Entrée | Méli-Mélo de crudités (M) | Concombres vinaigrette (M) | | Pizza (G,L) | Salade de betteraves (M) |
| Plat Plat végé | Bourguignon de bœuf Pommes de terre Galette végé | Chili sin carne AB Riz de Camargue **** | | Sauté de porc aigre doux Légumes rôtis Légumes et pois chiches | Poisson du jour au curry (P,L) Pâtes semi complètes et petits légumes (G) Bolognaise végé |
| Produit laitier | Fromage frais (L) AB | Fromage blanc (L) | | Tomme (L) | Emmental râpé (L) <u>A</u> B |
| Dessert | Fruit du moment | Compote <u>A</u> B | | Fruit du moment | Salade de fruits |

Sous réserve de la réception de la marchandise ainsi que du respect de notre démarche anti-gaspillage et de nos producteurs

N.B: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A : arachide / C : crustacé / Ce : céleri / FC : fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu : lupin / M : moutarde / O : œufs / P : poisson / S : soja / Sé : Sésame

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux.

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs











Menus 4 Printemps : DU 23 06 AU 27 06 2025

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|--------------------------|---|--|----------|--|--|
| Entrée | Salade de haricots verts (M) | Bâtonnets de légumes sauce AB fromage blanc (L) | | Cake salé aux olives et basilic (G,O,L) | Salade verte (M) |
| Plat Plat végé | Bolognaise de bœuf Spaghettis (G) Bolognaise végé | Filet de volaille au jus Gratin d'épinards (L) Falafels | | Couscous de légumes AB Semoule (G) | Blanquette de poisson (P,L) Riz de Camargue Riz cantonais végé |
| Produit laitier | Emmental râpé (L) <u>AB</u> | **** | | Saint Paulin (L) <u>A</u> Ĕ | Crème anglaise (O,L) |
| Dessert | Fruit du moment | Compote | | Fruit du moment Æ | Brownie (G,O,L,Fc) |

Sous réserve de la réception de la marchandise ainsi que du respect de notre démarche anti-gaspillage et de nos producteurs

N.B: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A: arachide / C: crustacé / Ce: céleri / FC: fruits à coques / G : gluten / L : lactose / Lu: lupin / M: moutarde / O: œufs / P: poisson / S: soja / Sé: Sésame

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs









Menus 5 Printemps: DU 30 06 AU 04 07 2025

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|--------------------------|---|--|----------|---|---|
| Entrée | Salade de pâtes (G,M) | Salade de concombres (M) | | Salade de tomates et basilic (M) | Salade verte (M) |
| Plat Plat végé | Sauté de bœuf aux olives Courgettes sautées Galette végé | Bolognaise AB végétarienne Spaghettis (G) **** | | Sauté de porc tandoori Riz de Camargue Saucisse végé | Poisson gratiné (L,P) Cœur de blé aux petits légumes (G) Omelette |
| Produit laitier | Gouda (L) | Emmental râpé (L) | | Yaourt (L) AB | Fromage frais (L) <u>A</u> B |
| Dessert | Fruit du moment AB | Compote <u>Д</u> В | | Salade de fruits AB | Madeleine (G,O) et Fraises |

Sous réserve de la réception de la marchandise ainsi que du respect de notre démarche anti-gaspillage et de nos producteurs

N.B : Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A: arachide / C: crustacé / Ce: céleri / FC fruits à coques / G : gluten / L : lactose /

Lu: lupin / M: moutarde / O: œufs / P: poisson / S: soja / Sé: Sésame

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs



Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France

