



lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<p>Meillon</p> <p> Poulet rôti sauce rougail s/v: Pois chiche sauce basquaise</p> <p> Bouillgour BIO pilaf Yaourt aromatisé Nectarine</p> <p>Pain + confiture</p>	<p>Tomates au pistou</p> <p> Omelette BIO nature</p> <p>Purée de Carottes Gouda Flan pâtissier</p> <p>Pain + chocolat noir</p>	<p>Concombres à la menthe</p> <p> Boulettes de bœuf VBF sauce tomate s/v: Boulettes de soja sauce basquaise</p> <p> Coquillettes Petit suisse BIO Abricots</p> <p>Gâteau à l'ananas aux œufs BIO + fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Menu végétarien Quenelles sauce aurore</p> <p> Riz BIO Brie Flan vanille caramel</p> <p>Biscuit choco BIO + lait</p>	<p> Œuf dur BIO</p> <p>Aïoli de poisson</p> <p>Légumes d'accompagnement Coulommiers Banane BIO</p> <p>Fourré pomme + yaourt</p>
lundi 02 juillet	mardi 03 juillet	mercredi 04 juillet	jeudi 05 juillet	vendredi 06 juillet
<p> Taboulé avec semoule BIO</p> <p> Escalope viennoise s/v: Œuf BIO</p> <p>Courgettes persillées Petit suisse aux fruits Pastèque</p> <p>Pain + miel</p>	<p> Daube de bœuf VBF s/v: Filet de lieu sauce basilic</p> <p>avec pommes de terre vapeur Bûchette mi-chèvre Crème dessert vanille</p> <p>Pain + carré frais</p>	<p> Escalope de volaille au jus s/v: Omelette BIO nature</p> <p>Ratatouille fraîche Samos Glace</p> <p>Madeline + yaourt</p>	<p> Chili con carne de bœuf VBF BIO s/v: Chili végétarien</p> <p> Riz BIO pilaf Camembert Purée pomme/coing</p> <p>Brownie + fruit</p>	<p>Repas froid de fin d'année Œuf dur</p> <p></p> <p>Pizza Emmental ind Mister Freeze</p> <p>Cake coco aux œufs BIO + lait</p>
lundi 08 juillet	mardi 09 juillet	mercredi 10 juillet	jeudi 11 juillet	vendredi 12 juillet
<p>Salade de pommes de terre huile d'olive ciboulette</p> <p>CL&SH</p> <p> Cordon bleu s/v: Pané poireau sarasin</p> <p>Ratatouille fraîche Mimolette Pêche</p> <p>Pain + confiture</p>	<p> Sauté de porc VPF sauce tomate s/v: Omelette BIO à la tomate</p> <p> Polenta BIO Edam Liégeois vanille</p> <p>Pain + tomate ind</p>	<p> Poulet rôti au jus s/v: Tajine végétarien</p> <p>Frites Petit moulé ail + fines herbes Nectarine</p> <p>Gâteau noisette mûres aux œufs BIO + lait</p>	<p> Macédoine vinaigrette</p> <p>Menu anti-gaspi Rôti de bœuf VBF au jus s/v: Haricots rouges</p> <p></p> <p> Coquillettes BIO Yaourt nature BIO Pastèque</p> <p>Cookie au chocolat + fruit</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de saumon MSC sauce citron</p> <p>Purée de courgettes fraîches Tomme noire Abricots</p> <p>Galette Bretonne + yaourt</p>
lundi 15 juillet	mardi 16 juillet	mercredi 17 juillet	jeudi 18 juillet	vendredi 19 juillet
<p>Concombres bulgare</p> <p>Menu végétarien</p> <p> Colombo de quinoa BIO</p> <p>Chanteneige Clafoutis aux abricots aux œufs BIO</p> <p>Pain + miel</p>	<p> Sauté de bœuf VBF à la niçoise s/v: Lentilles + riz</p> <p> Haricots verts BIO Petit suisse sucré Nectarine</p> <p>Pain + chocolat au lait</p>	<p> Jambon blanc VPF s/v: Steak de soja tomate basilic</p> <p>Potatoes + ketchup Carré frais Glace</p> <p>Biscuit CROSTATINE + fruit</p>	<p> Omelette BIO aux herbes</p> <p>Brunoise de courgettes fraîches Yaourt aromatisé</p> <p> Salade de fruits frais BIO</p> <p>Cake au citron aux œufs BIO + lait</p>	<p>Salade verte</p> <p>Bolognaise de thon</p> <p> Spaghettis BIO Gouda Crème au chocolat BIO</p> <p>Rocher coco + fruit</p>

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

