

# Menu du 3 juin au 5 juillet 2024

## Semaine du 3 juin au 7 juin

 Crepe fromage 3+5 Chipolattas Petits pois à la Française Compote de pêches pain emmental	 Œufs mimosa 1+1 Rôti de dinde braisé Haricots verts Kiri, glace vanille fraise 5 Banane plumetis	 Pastèque Sauté de veau à la financière Purée de carottes au curcuma Flan pâtissier 3+1+5 5 Fromage blanc, biscuit	 Panaché de tomates cerises Riz aux légumes wok *** Yaourt nature sucré 5 pain chocolat	 Salade Niçoise 4+1 Cabillaud sauce Nantaise 4 Poêlée campagnarde Nectarine Pik et croc Oasis
--	---	--	--	--

## Semaine du 9 juin au 14 juin

 Concombres vinaigrette Poulet rôti Céréales asiatiques 3 5 Camembert, cerises 3 Pain, Kiri	 Melon Capeletti aux 5 fromages 5 *** Compote de poires Croissant	 Tomates anciennes Roti de porc braisé Duo de choux Salade de fruits Nectarine biscuit	 Betteraves vinaigrette Croque monsieur Salade verte Tarte chocolat 3+1 Fromage blanc	 Paté de campagne Calmars à la romaine 7 Ratatouille Niçoise Yaourt aromatisé 5 3 Pain, chocolat
--	---	--	---	--

## Semaine du 17 juin au 21 juin

 Surimi 4+5 Escalope de dinde Lentilles Tarte aux fruits 3+5+1 Pain/gruyere Jus de fruits	 Carottes rapées citron Hachis parmentier Salade verte Compote de pêches Donut's	 Tartine de thon mayonnaise Côte de porc persillée Galette de légumes Far breton 3+1+5 Barre de céréales Cake	 Tomates ciboulette Gratin de légumes mascarpone 5 *** Fruits de saison 3 Pain, chocolat	 Melon vert Filet de colin dugléré 4 Riz Cantonais 3 Mousse chocolat 5 nectarine BN
---	--	--	--	--

## Semaine du 24 juin au 28 juin

 Sardine à l'huile 4 Sauté de de porc madras 2 Courgettes au cumin Fruits de saison 3 pain, pâte à tartiner	 Tomates féta 5 Axoa de veau Pommes vapeur Pana cotta/fraises 5 Compote de pom/poires biscuit	 Salade marco polo 4+3 Filet de poulet Grand-mère Petits pois/carottes Glace 5 Banane Biscuit	 Melon jaune Gnocchi aux pointes d'asperges *** Cerises gaufre Jus de fruits	 Taboulé 3 Nuggets de poisson 4 Piperade Yaourt aromatisé 5 Chausson pomme
--	--	--	---	--

## Semaine du 1 juillet au 5 juillet

Pastèque Steak de veau Ecrasé de légumes verts Petits suisses 5 pain/kiri	 Concombres vinaigrette Omelette aux herbes 1 Salade verte Compote de pommes Yaourt à boire Biscuits	 Salade aux 2 fromages 5 Saucisse de Toulouse Haricots beurre Gateau basque Nectarine Biscuits	 Pêche au thon 4+1 Filet meunière 4 Riz pilaff Fruits de saison pain/nutella	Melon Cheese burger Frites Glace 5 Chocolatine
---	---	---	--	--

menu végétarien



poisson frais

label rouge



viande bovine française



volaille française

l'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu

\*pour les regimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

Les menus sont susceptibles de varier selon nos approvisionnements  
pain bio servi tous les jours

