

lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 14 juin
<p>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio </p> <p>Boulettes de volaille au paprika</p> <p>Carottes bio persillées </p> <p>Emmental bio </p> <p>Nectarine</p>	<p>Concombre local vinaigrette à la ciboulette </p> <p>Gratin de torsades bio piperade et mozzarella </p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote de pommes HVE à la brisure de spéculoos </p>	<p>Carottes râpées bio vinaigrette </p> <p>Echine de porc 1/2 sel</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert bio </p> <p>Melon local </p>	<p>Salade de perles tomates et maïs</p> <p>Filet de colin MSC sauce curry </p> <p>Epinards hachés à la crème label CE2 </p> <p>Biscuit</p> <p>Fromage blanc sucré local </p>
Los Angeles			
lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
<p>Salade de petits pois au dés de jambon</p> <p>Roti de porc label rouge </p> <p>Haricots verts persillés bio </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Tomates vinaigrette au Xérès</p> <p>Paëlla au poulet</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pêche</p>	<p>Salade Iceberg locale et vinaigrette </p> <p>Cheese burger </p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Crème anglaise locale </p> <p>Brownie</p>	<p>Salade de riz bio façon niçoise </p> <p>Flan à l'emmental</p> <p>Ratatouille</p> <p>Mimolette</p> <p>Banane bio </p>
lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
<p>Melon local </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert bio </p> <p>Crème dessert vanille du chef (au lait local) </p>	<p>Concombre local vinaigrette </p> <p>Rôti de boeuf bio froid </p> <p>Salade de pâtes bio locales méridionale </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Nectarine</p>	<p>Pâté de campagne label rouge et cornichon </p> <p>Colin label MSC sauce colombo </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Pêche</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Poke bowl (carottes, pois chiche, avocat)</p> <p>Riz bio </p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote pomme fraise</p>
Repas de fin d'année/pn			
lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
<p>Salade de blé Arlequin</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC et son citron </p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Brie</p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade verte locale et croûtons vinaigrette </p> <p>Salade de pommes de terre, oeuf dur, maïs et tomates</p> <p>Fromage de chèvre local de la fromagerie Jacquin </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Melon local </p> <p>Sauté de porc local au chorizo </p> <p>Petits pois bio </p> <p>Mimolette bio </p> <p>Flan nature du chef</p>	<p>Tomates cerise</p> <p>Roti de dinde et ketchup</p> <p>Chips</p> <p>Ptit Louis coque</p> <p>Abricots</p>

Nous vous remercions de votre confiance

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

- Produit local**
 - Produit bio**
 - Produit labellisé**
- IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable / CE2 = Certification Environnementale niveau 2 / MEA = Mieux Etre Animal