

# Menus du 2 juin au 6 juin

## Légende :



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 2 juin	Mardi 3 juin	Mercredi 4 juin	Jeudi 5 juin	Vendredi 6 juin
<p>Friand à la viande Salade de perles de blé et vinaigrette</p>  <p>Sauté de dinde Sauce aux olives</p>  <p>Haricots beurre persillés Boulgour BIO </p>  <p>Carré de l'Est Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison Salade de fruits</p>	<p>Melon Charentais Surimi et mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson Ketchup</p> <p>Piperade Pommes de terre sautées</p>  <p>Gouda BIO  Yaourt sucré</p> <p>Eclair à la vanille Compote pomme BIO du chef </p> 	<p>Tomates et maïs Salade verte,  croûtons et vinaigrette à la ciboulette</p>  <p>Lasagnes à l'égrené de boeuf BIO </p>  <p>Mimolette Fromage blanc et coulis de fruits jaunes</p> <p>Crêpe au chocolat Fruit de saison</p>	<p>Rosette et beurre Quiche aux légumes</p>  <p>Escalope de porc  Sauce moutarde à l'ancienne </p> <p>Mini penne Chou-fleur BIO vapeur</p>   <p>Chanteneige Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison Tarte aux pommes Normande</p>	<p>Beignet de brocolis Carottes râpées  à l'échalote</p>  <p>Quenelle nature Sauce aurore</p>  <p>Fenouil à la tomate Riz BIO pilaf </p>  <p>Cantal AOP   Suisse fruité</p> <p>Flan vanille Fruit de saison</p>

# Menus du 9 juin au 13 juin

## Légende :



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 9 juin	Mardi 10 juin	Mercredi 11 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
	<p>Melon jaune Betteraves BIO et vinaigrette  </p> <p>Rôti de porc IGP au jus  </p> <p>Légumes à couscous Semoule BIO doré  </p> <p>Fromage frais à tartiner Suisse sucré</p> <p>Liégeois vanille caramel Compote pomme BIO </p>	<p>Accra de morue et citron Concombre à l'aneth  </p> <p>Pilons de poulet Sauce tex-mex </p> <p>Haricots verts BIO à l'ail Purée de patate douce </p> <p>Saint Nectaire AOP   Yaourt aromatisé</p> <p>Mousse au chocolat Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au fromage Radis roses  et beurre</p> <p>Gratin de pommes de terre, aubergine, mozzarella façon moussaka </p> <p>Pont l'Evêque AOP  Yaourt aromatisé </p> <p>Gaufre liégeoise Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne LR  et cornichons Salade de riz BIO au basilic  </p> <p>Filet de colin MSC  Sauce milanaise </p> <p>Rosti de pommes de terre Brocolis vapeur </p> <p>Coulommiers Fromage blanc sucré</p> <p>Ananas au sirop Fruit de saison</p>

# Menus du 16 juin au 20 juin

## Légende :



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Mercredi 18 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
<p>Melon Macédoine de légumes façon cocktail</p>  <p>Sauté de dinde Sauce à l'indienne</p>  <p>Tomates rôties Boulgour BIO</p>   <p>Saint Paulin Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison Riz au lait</p>	<p>Nems de légumes Salade de pommes de terre au persil</p>  <p>Omelette BIO Sauce italienne</p>   <p>Blé BIO pilaf  Courgettes à l'ail</p>  <p>Brie Fromage blanc sucré</p> <p>Salade de fruits Tarte croisillon abricot</p>	<p>Beignet de calamars et citron Lentilles BIO à l'échalote</p>   <p>Rôti de porc Sauce normande</p>  <p>Rosti de légumes</p> <p>Edam Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme au four Fruit de saison</p>	<p><b>Barbecue</b> </p> <p>Salami et beurre Pastèque</p> <p>Merguez Sauce barbecue</p>   <p>Salade de coquillettes BIO à la ciboulette</p>   <p>Rouy Verre de lait</p> <p>Cake coco et ananas Fruit de saison</p> 	<p>Avocat et mayonnaise Salade coleslaw  au fromage blanc</p>  <p>Poisson meunière MSC  Citron</p> <p>Riz BIO pilaf  Epinards à la crème</p>  <p>Cantal AOP   Yaourt sucré</p> <p>Crème dessert à la vanille Fruit de saison</p>

# Menus du 23 juin au 27 juin

## Légende :



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
<p><b>Stock secours</b></p> <p>Pâté de volaille Betteraves rouges et vinaigrette </p> <p>Raviolis de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé Emmental BIO râpé </p> <p>Fruit de saison Compote pomme</p>	<p>Oeuf dur et mayonnaise Chou-fleur façon cocktail </p> <p>Cordon bleu Ketchup</p> <p>Potatoes Navets persillés </p> <p>Bûche du Pilat Suisse sucré</p> <p>Poire au sirop Fruit de saison</p>	<p>Chorizo et cornichons Radis rose et beurre </p> <p>Boulettes au boeuf Sauce façon tajine </p> <p>Ratatouille Semoule BIO </p> <p>Yaourt sucré Bleu d'Auvergne  </p> <p>Liégeois chocolat Fruit de saison</p>	<p>Pastèque Pizza au fromage </p> <p>Sauté de porc Sauce façon yassa  </p> <p>Perles de blé Carottes persillées  </p> <p>Carré de Liqueil Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison Gâteau Basque</p>	<p>Crêpe aux champignons Concombre au fromage blanc et ciboulette  </p> <p>Poisson frais MSC Sauce à l'aneth  </p> <p>Blettes à la tomate Riz BIO </p> <p>Tomme grise Fromage blanc et confiture</p> <p>Crêpe sucrée Fruit de saison</p>

# Menus du 30 juin au 4 juillet

**Légende :**

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 30 juin	Mardi 1 juillet	Mercredi 2 juillet	Jeudi 3 juillet	Vendredi 4 juillet
<p>Pastèque Pâté en croûte / cornichon</p> <p>Rôti de dinde Sauce aux champignons </p> <p>Purée de pommes de terre  Petits pois </p> <p>Coulommiers Fromage blanc sucré</p> <p>Mousse au chocolat Pomme au four</p>	<p>Surimi et mayonnaise Taboulé (semoule BIO)</p> <p>  Beignets de calamars Citron</p> <p>Pépinettes Haricots beurre persillés </p> <p>Maasdam BIO  Suisse fruité</p> <p>Donut Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune Betteraves BIO à la framboise  </p> <p>Cheeseburger Mayonnaise</p> <p>Pomme de terre rissolées</p> <p>Fromage frais à tartiner Yaourt aromatisé</p> <p>Salade de fruits Semoule au lait</p>	<p>Tomates au basilic Salade verte croûtons au basilic  </p> <p>Bolognaise de lentilles BIO  </p> <p>Gratin de courgettes et aubergines Coquillettes BIO  </p> <p>Fromage blanc sucré Emmental BIO râpé </p> <p>Fruit de saison Flan nappé caramel</p>	<p><b>C'EST LES VACANCES !</b></p> <p>Bâtonnet de mozzarella Dips de légumes  au fromage blanc et ciboulette </p> <p>Chipolata LR grillée Ketchup   Chips</p> <p>Tomates cerises </p> <p>Fromage Suisse nature et miel</p> <p>Fruit de saison Cake au chocolat du chef </p>