

SEMAINE 01 MENUS JUIN 2022

			Mercredi 01 JUIN	Jeudi 02 JUIN	Vendredi 03 JUIN	Samedi 04 JUIN	Dimanche 05 JUIN
Midi							
Entrée			Cooncombres au fromage blanc <small>ASS - M - L</small>	Asperges vinaigrette <small>M - ASS</small>	Pâté en croute <small>L - M - ASS - O - G</small>	Œufs durs mimosa <small>O - M - ASS</small>	Tomate farcie au thon et mayonnaise <small>O - M - P - ASS</small>
Plat			Rôti de porc au jus <small>L - C</small>	Moussaka <small>ASS - C - L</small>	Filet de colin meunière <small>G - L - ASS - O - P</small>	Paupiette de dinde <small>S - G - C - M</small>	Lamelles de sèches <small>P - MO - ASS</small>
			Semoule à l'huile d'olive <small>G</small>	****	Pommes Duchesse	Haricots beurre	Riz créole <small>L</small>
			Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
Dessert			Cerises	Glace <small>L - G - O - FC - S</small>	Fraises au sucre	Fruit de saison	Omelette Norvégienne <small>L - G - ASS - O</small>
Soir							
Entrée			Velouté épinards et pommes de terre <small>L - C</small>	Soupe minestrone <small>G - ASS - C</small>	Potage provençal <small>C - L - ASS</small>	Soupe crécy <small>L - C - ASS</small>	Potage de vermicelles <small>C - G</small>
Plat			Jambon de dinde <small>S</small>	Omelette aux légumes <small>S</small>	Cœurs d'artichauts gratinés au chèvre et herbes de Provence <small>L</small>	Gratin de coquillettes, jambon et champignons <small>L - G - O</small>	Emincé de volaille et mélange courgettes / tomate <small>M - C</small>
			Tomates à la provençale	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>	****	****
			Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
Dessert			Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit cuit	Dessert lacté <small>L</small>	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison
<p>Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)</p>							

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne

Menu sous réserve de réception des marchandises

DLC = jour de fabrication = menu du jour

SEMAINE 02 MENUS JUIN 2022

	Lundi 06 JUIN	Mardi 07 JUIN	Mercredi 08 JUIN	Jeudi 09 JUIN	Vendredi 10 JUIN	Samedi 11 JUIN	Dimanche 12 JUIN
Midi							
Entrée	Taboulé G - ASS	Salade verte et emmental M - ASS - L	Tomate farcie à la macédoine de légumes O - M - ASS	Salade de betteraves M - ASS	Salami et cornichons L	Salade de tomates M - ASS	Fond d'artichaut à la mozzarella M - ASS - L
Plat	Sauté de bœuf au cidre ASS - L - G	Chipolatas grillées	Steak haché de veau G	Osso Bucco de dinde G - C - ASS - M	Filet de colin sauce citron P - L - ASS	Filet de poulet au jus L - C	Couscous G - C
	Tian de légumes	Purée de pommes de terre L - ASS	Haricots verts aux oignons	Lentilles	Gratin de courgettes L - O	Haricots blanc à la tomate	****
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L
Dessert	Moelleux au chocolat L - G - O - S	Fruit de saison	Glace L - G - O - FC - S	Fruit cuit	Dessert lacté L	Fruit de saison	Mille-feuille L - G
Soir							
Entrée	Velouté de brocolis L - C - ASS	Soupe minestrone G - ASS - C	Velouté de haricots verts L - C - ASS	Soupe à l'oignon et croutons L - G - ASS - C	Potage de légumes C	Potage de vermicelles G - C	Soupe de poisson L - C - P - CR
Plat	Poisson pané G - P	Croque Monsieur L - G	Crêpe champignons et fromage L - O - G	Tarte au poulet et petits légumes L - C - ASS - O - M - G	Jambon blanc L	Omelette au fromage et champignons O - L	Courgettes au curry ASS - M
	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Pennes sautées aux petits légumes ASS - G - S - C	Salade verte M - ASS	****
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L
Dessert	Dessert lacté L	Fruit de saison	Fruit cuit	Entremet / crème dessert L	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert lacté L
<p>Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja</p>							

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour

SEMAINE 03 MENUS JUIN 2022

	Lundi 13 JUIN	Mardi 14 JUIN	Mercredi 15 JUIN	Jeudi 16 JUIN	Vendredi 17 JUIN	Samedi 18 JUIN	Dimanche 19 JUIN
Midi							
Entrée	Concombres vinaigrette <small>M - ASS</small>	Taboulé <small>G - ASS</small>	Salade de betteraves aux noix <small>FC - M - ASS</small>	Salade de riz provençale <small>M - ASS</small>	Salade de mâche et tomates <small>M - ASS</small>	Radis - beurre <small>L</small>	Avocat sauce cocktail <small>M - ASS - L - O - C</small>
Plat	Paupiette de bœuf sauce Roquefort <small>L - S - G</small>	Cuisse de poulet	Œufs durs sauce Aurore <small>L - G - M - O</small>	Roti de porc au jus <small>L - C</small>	Filet de colin au curry <small>P - L - M - C - ASS</small>	Boulettes de bœuf sauce tomate <small>S - G</small>	Echine de porc grillée aux herbes
	Duo de choux gratinés <small>L - G</small>	Poêlée carottes champignons et oignons <small>S</small>	Pommes duchesses	Ratatouille	Quinoa au beurre <small>L</small>	Carottes sautées	Polenta crémeuse <small>L</small>
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
Dessert	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit cuit	Eclair au chocolat <small>L - O - G - S</small>
Soir							
Entrée	Velouté de champignons <small>L - C - ASS</small>	Velouté de cresson <small>L - C</small>	Potage de vermicelles <small>G - C</small>	Velouté de carottes au fromage frais <small>L - C - ASS</small>	Potage de vermicelles <small>G - C</small>	Velouté de légumes <small>L - C</small>	Potage provençal <small>C - L - ASS</small>
Plat	Nems au poulet <small>L - G - P - O - S</small>	Bouchée de la Mer <small>L - G - P - CR - MO</small>	Tarte aux courgettes et chèvre <small>G - L - O</small>	Gnocchis à la crème et champignons <small>G - L - ASS - C</small>	Mijoté de légumes aux lardons <small>C - M</small>	Jambon blanc <small>L</small>	Pissaladière <small>L - P - G</small>
	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>	****	****	Taboulé <small>ASS - G</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison	Fruit cuit	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison	Entremet / crème dessert <small>L</small>
Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S)							

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour

SEMAINE 04 MENUS JUIN 2022

	Lundi 20 JUIN	Mardi 21 JUIN	Mercredi 22 JUIN	Jeudi 23 JUIN	Vendredi 24 JUIN	Samedi 25 JUIN	Dimanche 26 JUIN
Midi							
Entrée	Salade verte <small>M - ASS</small>	Entrée en scène (Rougail d'aubergines) <small>M - ASS</small>	MENU GRILLADES Bruchetta tomates et mozzarella <small>L - G</small> Grillades variées Légumes rôtis au citron confit et aux épices <small>ASS</small> Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> Panna Cotta à la menthe <small>L - S</small>	Smoothie de betteraves au fromage blanc <small>L - ASS</small>	Salade de lentilles aux oignons <small>M - ASS</small>	Cœurs de palmiers en salade <small>M - ASS</small>	Pâté de campagne <small>L - M - S - G - ASS</small>
Plat	Paleron de bœuf au jus <small>C</small>	Sauté de veau sauce musicale <small>L - ASS</small>		Sauté de porc à l'ancienne <small>ASS - L - G</small>	Pavé de saumon à l'estragon <small>P - L - ASS</small>	Poulet à la moutarde <small>C - G - ASS - M</small>	Gardiane de taureau <small>G - ASS</small>
	Fondue de poireaux <small>L - ASS - M</small>	Accords entre pâtes et légumes <small>M - C</small>		Pâtes au beurre <small>L - G</small>	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre <small>L - ASS</small>	Riz créole <small>L</small>
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Symphonie de fromages <small>L</small>		Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
Dessert	Fruit de saison	Sur un air de Banana Split <small>L - G - O - S - FC</small>		Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>	Far aux pruneaux <small>L - O - G</small>
Soir							
Entrée	Vélouté d'épinard au boursin <small>L - C</small>	Potage de légumes <small>C</small>	Velouté de courgettes au chèvre <small>L - C</small>	Soupe de pois chiche	Potage de légumes <small>C</small>	Potage de vermicelles <small>G - C</small>	Velouté de carottes <small>L - C - ASS</small>
Plat	Poêlée de pommes de terre, courgettes et lardons	Tarte aux légumes du soleil <small>L - G - O</small>	Brandade parmentière <small>L - O - P</small>	Omelette aux poireaux <small>O - L</small>	Raviolis aux épinards <small>L - G - O</small>	Croquettes de poisson ail et fines herbes <small>G - P - L - O - MO - CR - M</small>	Tarte aux oignons <small>L - G - O</small>
	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>
Dessert	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit cuit	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison	Fruit cuit
<p>Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) (C) Céréales contenant du gluten (C) Fromage à croûte (FC) Lait (L) Produits laitiers (PL) Noix (N) Arachides (A) Œufs (O) Fromage (FS)</p>							

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour

SEMAINE 05 MENUS JUIN 2022

	Lundi 27 JUIN	Mardi 28 JUIN	Mercredi 29 JUIN	Jeudi 30 JUIN			
Midi							
Entrée	Salade de tomates et fêta M - ASS - L	Champignons émincés et sauce au yaourt L	Salade composée M - ASS	Salade de quinoa aux crudités M - ASS - G			
Plat	Alouette de bœuf sauce moutarde S - G - ASS - C - M	Côte de porc Charcutière M - ASS	Œufs au plat O - L	Rognons à la provençale L - G - C			
	Pâtes au beurre G - L	Ratatouille	Frites	Poêlée de légumes C			
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L			
Dessert	Fruit de saison	Entremet / crème dessert L	Dessert lacté L	Fruit cuit			
Soir							
Entrée	Velouté de haricots verts L - C - ASS	Potage de légumes C	Potage de vermicelles G - C	Soupe de poisson L - C - P - CR			
Plat	Flan de brocolis au parmesan L - G - O	Wok de légumes et nouilles sautées G - ASS - C - S	Salade César L - G - M - S - ASS - C	Risotto aux légumes L - C - ASS			
	Salade verte M - ASS	****	****	****			
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L			
Dessert	Dessert lacté L	Fruit de saison	Fruit cuit	Entremet / crème dessert L			
<p>Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (C) Fruits à coque (FC) Noix (N) Légumineuses (L) Cerveales (G) Fromage (F) Lactose (LACT)</p>							

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
Menu sous réserve de réception des marchandises
DLC = jour de fabrication = menu du jour