



	S23 Du 01 au 05 juin	S24 Du 08 au 12 juin	S25 Du 15 au 19 juin	S26 Du 22 au 26 juin	S27 Du 29 juin au 03 juillet	
LUNDI	- Cordon bleu Brocolis à la béchamel Suisse aux fruits bio Abricot	Carottes râpées Pizza à la grecque (Tomates pulpes, fromage de brebis, oignons, mozzarella, emmental, basilic, ail, origan) Pommes de terre Yaourt fermier Cazaubon vanille Pêche bio	Macédoine de légumes mayonnaise Nuggets de blé Pommes noisettes + ketchup Fromage blanc nature bio + confiture Abricot bio	Radis bio et beurre Sauté de porc sauce aux herbes *SPCroc fromage Petits pois Compote de fruits stock	Œufs durs mayonnaise Raviolis de légumes bio stock et emmental râpé (Plat complet) Pêche	
MARDI	Salade de lentilles vinaigrette Sauté de veau sauce provençale Courgettes Banane	Beignets de calamars à la romaine Ratatouille Pointe de brie (coupe) Abricot bio	Tarte aux légumes Sauté de bœuf sauce tex-mex Haricots verts Banane	Haut de cuisse de poulet au jus Pommes de terre rissolées Bûche de chèvre (coupe) Flan vanille nappé caramel bio	Coupe de pâté de volaille stock Poisson pané Purée de carottes Liégeois vanille	
MERCREDI	Salade de tomates Haut de cuisse de poulet aux herbes Semoule Purée de pêche	Houmous du chef et tortillas Rôti de porc sauce pesto rosso* *SP Omelette Haricots beurre persillés Petit suisse sucré	Melon Rôti de dinde sauce charcutière Boullgour et courgettes Gaufre liégeoise	Salade de pois chiches Steak de bœuf sauce barbecue Brocolis Pêche	Rôti de veau sauce forestière Poêlée de courgettes Yaourt aromatisé Melon	
JEUDI	Betteraves Tomates farcies veggie Riz bio Yaourt fermier nature bio + sucre Fraises + sucre	Salade de tomates Pennes boloanaise Emmental râpé (Plat complet) Mousse au chocolat	Salade verte iceberg Jambon blanc* *SP Saumon à la crème Pommes de terre Crème dessert au chocolat	Melon bio Œufs durs mayonnaise Salade napolitain (Pâtes torsades, maïs, tomates bio) Tomme bio du Trièves (coupe) Glace timballe vanille chocolat	Salade verte bio Bolognaise de lentilles bio Pennes Carré bio du trièves (coupe) Purée de pommes	
VEDREDI	Hoki sauce sicilienne (Pulpes de tomates, tomates, oignons, olives, concentré de tomate) Torsades Emmental (coupe) Brownie au chocolat du chef	Concombres bio tzatziki Paëlla (plat complet) Purée de fruits du chef	Salade de tomates bio Colin sauce beurre blanc Coquillettes et emmental râpé Moelleux aux pommes du chef	Cake au fromage du chef Nuggets de poisson Ratatouille Banane	Tomate à croquer Wrap au thon Chips Muffin aux pépites de chocolat	
Légende	<p>Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légumes de la semaine : Purée de carottes</p>		<p>Entrée de la semaine : Carottes râpées Légumes de la semaine : Petit pois</p>		<p>Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Carottes persillées</p>	

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable, RUP, label rouge, Fermier...

Viande Française
Produit local
Recette du Chef

FranceAgriMer
Aide UE à destination des écoles
Frais Epicerie Surgelé
* Présence de porc

Vous réserve de modifications



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sucs de lianes, lupin et mollusques.