



Nos engagements

Pain :
Artisanal, Local et
 issu de l'agriculture
biologique

Composantes issues
de l'agriculture
biologique par semaine

Produit IGP
Indication
géographique
protégée

Haute valeur
environnementale

Toutes les viandes /
sont d'origine France

Bœuf : Exclusivement
Race à Viande

Poisson : Issu
exclusivement de la
Pêche durable

Produit local

Préparé dans
notre cuisine

Produit
Artisanal

Fromage
AOP / AOC

Fruits et légumes :

Produit
végétarien

Certification
Environnementale niveau
2

Omelettes cuisinées
sur la cuisinière avec des
œufs, issus de
l'agriculture
biologique

Bon appétit !

lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
Pois chiches au cumin Sauté de veau Marengo Haricots verts persillés Montcadi croûte noire à la coupe Banane	Salade iceberg & vinaigrette Saucisse Purée de PDT Fromage blanc nature & sucre Pomme au four	Salade de pâtes & tomates Pavé de colin sauce vierge Carottes persillées Mimolette à la coupe Moelleux pépites de chocolat préparé par nos chefs	Salade d'asperges Omelette roulée nature préparée par nos chefs Courgettes à l'ail Gouda à la coupe Pomme	Concombres & vinaigrette Cœur de merlu tomate & basilic Riz pilaf Yaourt nature & sucre Tarte Bourdaloue
SOIR Bouillon vermicelles Yaourt aromatisé	SOIR Velouté de courgettes Crème chocolat	SOIR Potage paysan Petit suisse nature & sucre	SOIR Soupe minestrone Mousse citron	SOIR Soupe à l'oignon Fromage blanc aux fruits
lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	mercredi 11 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
Friand au fromage Andouillette grillée sauce moutarde Purée de pommes de terre Saint Moret Nectarine	Salade de tomates & vinaigrette Bœuf aux olives Polenta Bio Saint Paulin Flan au chocolat <i>Demande dérogation J+4</i>	Betteraves vinaigrette Escalope de dinde LBR scé forestière Torti semi-complets Bio Pont l'évêque AOP à la coupe Abricot	Carottes râpées & vinaigrette au citron Côtes de porc au jus Haricots verts persillés Emmental Crème dessert vanille	Pizza fromage Filet de poisson meunière Courgettes au four Fromage de brebis à la coupe Tarte aux pommes
SOIR Soupe de légumes Liégeois vanille	SOIR Velouté de champignons Yaourt nature & sucre	SOIR Potage cressy Petits suisse aux fruits	SOIR Velouté de petits pois Crème caramel	SOIR Potage choisy Fromage blanc nature & sucre
lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	mercredi 18 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
<i>Semaine de la Fraich' Attitude</i>				
Salade d'haricots verts Sauté de bœuf sauce basquaise Ecrasé de pommes de terre fraîches Camembert à la coupe Pêche	Taboulé Escalope de porc sauce au poivre Epinards béchamel Tomme de l'Ubaye à la coupe Pastèque	Melon Farfalles aux fruits de mer & râpé Fromage blanc & coulis exotique Pomme au four	Salade de tomates & mozzarella Filet de poulet au jus Gnocchis au beurre Mimolette Purée pomme-poivre préparée par nos chefs	Salade verte & croustons Filet de poisson scé vierge Ratatouille à la niçoise Tartare ail & fines herbes Eclair au chocolat
SOIR Potage esaü Petit suisse nature & sucre	SOIR Bouillon de vermicelles Yaourt aromatisé	SOIR Velouté de pommes de terre Mousse café	SOIR Velouté du Barry Yaourt nature & sucre	SOIR Soupe minestrone Fromage blanc aux fruits
lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	mercredi 25 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
Sardines à l'huile Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Emmental à la coupe Pomme	Saucisson à l'ail & cornichon Capelletti aux 4 fromages & sauce tomate Cantal AOP à la coupe Nectarine	Salade de tomates Escalope de dinde au jus Courgettes Fromage blanc & sucre Tarte citron meringuée	Concombres & vinaigrette Taureau à l'ancienne Riz de Camargue IGP Yaourt nature & sucre Liégeois au chocolat	Salade de pâtes tortis Filet de poisson meunière & quartier de citron Gratin d'aubergines Vache picon Ananas
SOIR Potage paysan Liégeois chocolat	SOIR Velouté de courgettes Petit suisse aux fruits	SOIR Soupe de légumes Crème vanille	SOIR Potage cressy Faisselle nature & sucre	SOIR Velouté de champignons Yaourt aromatisé
lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
Salade de pois chiches Sauté de porc HVE sauce au miel Haricots verts Lou Fondre de l'Ubaye à la coupe Abricot	Salade verte & vinaigrette Steak haché de veau & sauce tomate Pomme de terre au four Bleu de vache Flan pâtissier	Taboulé Filet de lieu sauce berycy Gratin d'épinards Emmental Gâteau marbré	Salade de cœur de palmier Escalope de porc à la crème Semoule Edam à la coupe Pastèque	Salade de tomates Filet de saumon Penne Rigate Rondelé nature Crème caramel
SOIR Soupe à l'oignon Fromage blanc aux fruits	SOIR Velouté de petits pois Yaourt nature & sucre	SOIR Soupe minestrone Petit suisse nature & sucre	SOIR Potage esaü Crème café	SOIR Velouté du Barry Fromage blanc nature & sucre