

# Le Menu

Régime pauvre en sel

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin	Samedi 8 Juin	Dimanche 9 Juin
Concombres au fromage blanc Poulet rôti Macaronis Purée de fruits Mousse au chocolat	Céleris vinaigrette Notre frittata de légumes Epinards mornay Petit suisse et sucre Fruit de saison	Salade verte Paleron de bœuf sauce provençale <b>Riz IGP pilaf</b> Yaourt aromatisé Purée de fruits	Tomate Escalope de porc au jus Purée de courgettes Galettes Saint Michel Faisselle	Betteraves <b>Zarzuela de colin MSC sans fruits de mer</b> Semoule Flan chocolat Fruit de saison	Macédoine vinaigrette <b>Hoki MSC sauce oignons</b> Ratatouille Crème renversée Cerises	Radis <b>Nos lasagnes à la bolognaise</b> Purée de fruits Notre Millas
Velouté choisy	Velouté froid courgettes menthe	Potage cultivateur	Velouté breton	Potage froid tomate basilic	Potage parmentier	Velouté crécy
Yaourt aux fruits	Faisselle	Liégeois vanille	Crème dessert café	Petits suisses aromatisés	Yaourt sucré	Fromage blanc sur coulis de fruits
Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin	Samedi 15 Juin	Dimanche 16 Juin
Céleris vinaigrette Galopin de veau Petits pois Riz au lait Fruit de saison	Salade verte scarole <b>Paëlla IGP</b> de dinde Fromage blanc et sucre <b>Purée de pommes abricots Bio</b>	Taboulé Steak hache au jus Ratatouille Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Poivrons marinés Tortis à la bolognaise de bœuf Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Betteraves Parmentier de brandade Purée de fruits <b>Notre gâteau aux carottes et amandes</b>	Melon Axa de bœuf Polenta Purée de fruits Liégeois au chocolat	Salade de haricots blancs aux légumes Escalope de porc au jus Blettes au jus Purée de fruits Eclair café
Potage froid espagnol	Velouté freineuse	Potage mussard	Potage longchamps	Velouté froid courgettes menthe	Velouté breton	Potage cultivateur
Faisselle	Crème renversée	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Yaourt sucré	Fromage blanc vanille	Flan caramel



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique.  
Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge**  
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

# Le Menu

Régime pauvre en sel

Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin	Samedi 22 Juin	Dimanche 23 Juin
Taboulé	Céleris vinaigrette	Concombres vinaigrette	Betteraves	Salade verte	Mousse de pois chiches sur toast	Tomates
Tortilla de pommes de terre	Curry rouge de bœuf	Rôti de dinde aux herbes	Sauté de porc	<b>Merlu MSC sauce vierge</b>	Poulet rôti	Galopin de veau
Haricots verts	Carottes aux oignons	Coquillettes	Courgettes mornay	Purée de pommes de terre	Aubergines à la provençale	Gratin dauphinois
Petit suisse et sucre	Faisselle	Purée de fruits	Riz au lait	Madeleine	Liégeois chocolat	Purée de fruits
Purée de fruits	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Fromage blanc nature + sucre	Fruit de saison	<b>Notre clafoutis aux fruits rouges</b>
Velouté freineuse	Velouté froid courgettes menthe	Potage longchamps	Velouté dubarry	Potage froid provençale	Potage paysan	Velouté freineuse
Riz au lait	Liégeois vanille	Yaourt sucré	Petits suisses aromatisés	Faisselle	Fromage blanc nature	Crème dessert café
Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin	Samedi 29 Juin	Dimanche 30 Juin
Salade de lentilles aux légumes	Melon	Fonds d'artichauts	Tomates en salade	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Macédoine vinaigrette
<b>Notre omelette soufflée</b>	<b>Colin MSC sauce crème d'ail</b>	Tajine de bœuf	Steak hache au jus	<b>Terrine de colin MSC</b>	Paleron de bœuf	Terrine de saumon
Ratatouille	Tortis	Courgettes au citron	Pommes de terre à la boulangère	et ses légumes	<b>Riz IGP safrané</b>	Haricots romano à l'ail
Flan chocolat	Faisselle	Petit suisse et sucre	Purée de fruits	Fromage blanc nature + sucre	Galettes Saint Michel	Purée de fruits
Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Paris Brest
Velouté choisy	Potage oriental	Potage Essau	Velouté froid provençal	Potage parmentier	Velouté freineuse	Potage froid tomate basilic
Fromage blanc sur coulis de fruits	Crème renversée	Yaourt aux fruits	Semoule au lait	Flan vanille	Faisselle	Mousse au chocolat



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge**  
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.