

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|---|---|--|--|
|   |   |   | 01/06/2023   | 02/06/2023   |
|   |   |   | Pommes de terre à la Fermière<br>Rôti de veau<br>Brocolis <b>BIO</b><br>Chèvre frais de l'Abbaye Nottonville<br>Prunes <b>BIO</b>  | Salade de radis et maïs au Cantal <b>AOP</b><br>Brochette poisson sauce aux crevettes<br>Ebly pilaf<br>Crème caramel de la ferme             |
| 05/06/2023  | 06/06/2023  | 07/06/2023  | 08/06/2023   | 09/06/2023   |
| Salade Marocaine<br>Chipolatas<br>Coquillettes <b>BIO</b><br>Fromage blanc Fermier<br>Pêche au sirop  | Feuilleté au fromage<br>Omelette <b>BIO</b><br>Haricots panachés<br>Camembert <b>BIO</b><br>Banane  | Céleri pommes raisins secs<br>Paëlla  au poulet<br>Cantal <b>AOP</b><br>Compote pomme abricot <b>BIO</b>                              | Salade Chinoise<br>Bœuf à la Beauceronne <b>BIO</b><br>Pommes persillées<br>Vache qui rit<br>Fraises au sucre                      | Concombres au yaourt <b>BIO</b><br>Colin beurre citron<br>Chou fleur Béchamel <b>BIO</b><br>Saint-nectaire <b>AOP</b><br>Beignet au chocolat |
| 12/06/2023  | 13/06/2023  | 14/06/2023  | 15/06/2023   | 16/06/2023   |
| Salade Coleslaw<br>Sauté de dinde à la moutarde<br>Lentilles vertes <b>BIO</b><br>Munster <b>AOP</b><br>Flan vanille nappé caramel <b>BIO</b> | Pommes de terre au jambon et à l'emmental<br>Veau rôti crème de noisettes<br>Carottes Terroir de Loire<br>Abricots  | Brocolis vinaigrette <b>BIO</b><br>Cordon bleu<br>Gratin Dauphinois<br>Fromage de chèvre <b>BIO</b><br>Salade de fruits senteur d'été | Taboulé <b>BIO</b><br>Boulettes Falafel <b>BIO</b><br>Courgettes sautées au beurre <b>BIO</b><br>Coulommiers <b>BIO</b><br>Cerises | Radis beurre Dunois<br>Poisson pané<br>Papillons au beurre<br>Fromage blanc de la ferme à la confiture de fraises                            |
| 19/06/2023  | 20/06/2023  | 21/06/2023  | 22/06/2023   | 23/06/2023   |
| Œuf à crème de ciboulette<br>Jambon blanc du Haut Bois<br>Purée <b>BIO</b><br>Gouda Français <b>BIO</b><br>Pêche <b>BIO</b>                   | Tomates aux olives<br>Haricots Paysanne <b>BIO</b><br>Poêlée de légumes du soleil <b>BIO</b><br>Brie de Meaux <b>AOP</b><br>Riz au lait entier chocolat       | Terrine du Marin<br>Estouffade de boeuf Provençale <b>BIO</b><br>Riz <b>BIO</b><br>Fripons<br>Nectarine <b>BIO</b>                    | Concombres vinaigrette <b>BIO</b><br>Poulet rôti Fermier<br>Haricots verts vapeur <b>BIO</b><br>Reblochon <b>AOP</b><br>Donut      | Chou fleur vinaigrette <b>BIO</b><br>Poisson Bordelaise<br>Pommes vapeur du Perche<br>Tomme de Savoie <b>IGP</b><br>Pastèque <b>BIO</b>      |
| 26/06/2023  | 27/06/2023  | 28/06/2023  | 29/06/2023   | 30/06/2023   |
| Tomates vinaigrette <b>BIO</b><br>Torsades <b>BIO</b> aux aubergines <b>BIO</b><br>Emmental râpé <b>BIO</b><br>Crème chocolat de la ferme     | Lentilles en salade <b>BIO</b><br>Bœuf <b>BIO</b> à la Percheronne<br>Courgettes sautées à l'ail <b>BIO</b><br>Yaourt nature de la ferme<br>Nectarine blanche | Haricots verts vinaigrette <b>BIO</b><br>Parmentière de brocolis <b>BIO</b><br>Carré de l'Est <b>BIO</b><br>Prunes <b>BIO</b>         | Radis beurre<br>Sauté de dinde à l'Orientale<br>Légumes et semoule<br>Comté <b>AOP</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b>             | Pâté Percheron<br>Merlu sauce aux moules<br>Riz <b>BIO</b><br>Massif Jurassien<br>Abricots   |

Nos producteurs  
 Produits de saison

Chartre bleu blanc cœur  
 Poule élevée en plein air

Produit label rouge  
 Lapin de France

**BIO** Agriculture biologique  
 Régions ultrapériphériques

Pêche durable

Repas végétariens

*Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.*

*Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.*

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|---|---|--|--|
|  |   |   | 01/06/2023   | 02/06/2023   |
|  |   |   | <br>Pommes de terre à la Fermière<br>Rôti de veau<br>Brocolis <b>BIO</b><br>Chèvre Sainte-Maure cendrée<br><br>Prunes <b>BIO</b>                       | <br>Salade de radis et maïs au Cantal AOP<br><br>Brochette poisson sauce aux crevettes<br><br>Ebly pilaf<br><br>Crème caramel de la ferme        |
| 05/06/2023   | 06/06/2023  | 07/06/2023  | 08/06/2023   | 09/06/2023   |
| <br>Salade Marocaine<br>Chipolatas<br>Coquillettes <b>BIO</b><br><br>Fromage blanc Fermier<br>Pêche au sirop   | <br>Feuilleté au fromage<br>Omelette <b>BIO</b><br>Haricots panachés<br><br>Camembert <b>BIO</b><br><br>Banane  | <br>Céleri pommes raisins secs<br>Paëlla<br>au poulet<br>Cantal AOP<br>Compote pomme abricot <b>BIO</b>                                       | <br>Salade Chinoise<br><br>Bœuf à la Beauceronne <b>BIO</b><br><br>Pommes persillées<br>Vache qui rit<br><br>Fraises au sucre                          | <br>Concombres au yaourt <b>BIO</b><br><br>Colin beurre citron<br>Chou fleur Béchamel <b>BIO</b><br>Saint-nectaire AOP<br>Beignet au chocolat    |
| 12/06/2023   | 13/06/2023  | 14/06/2023  | 15/06/2023   | 16/06/2023   |
| <br>Salade Coleslaw<br><br>Sauté de dinde à la moutarde<br><br>Lentilles vertes <b>BIO</b><br>Munster AOP<br>Flan vanille nappé caramel <b>BIO</b>   | <br>Pommes de terre au jambon et à l'emmental<br>Veau rôti crème de noisettes<br><br>Carottes Terroir de Loire<br><br>Abricots  | <br>Brocolis vinaigrette <b>BIO</b><br>Cordon bleu<br><br>Gratin Dauphinois<br>Fromage de chèvre <b>BIO</b><br>Salade de fruits senteur d'été | <br>Taboulé <b>BIO</b><br><br>Boulettes Falafel <b>BIO</b><br><br>Courgettes sautées au beurre <b>BIO</b><br><br>Coulommiers <b>BIO</b><br><br>Cerises | <br>Radis beurre Dunois<br><br>Poisson pané<br>Papillons au beurre<br><br>Fromage blanc de la ferme à la confiture de fraises                    |
| 19/06/2023   | 20/06/2023  | 21/06/2023  | 22/06/2023   | 23/06/2023   |
| <br>Œuf à crème de ciboulette<br><br>Jambon blanc du Haut Bois<br>Purée <b>BIO</b><br>Gouda Français <b>BIO</b><br><br>Pêche <b>BIO</b>              | <br>Tomates aux olives<br><br>Haricots Paysanne <b>BIO</b><br><br>Poêlée de légumes du soleil <b>BIO</b><br>Brie <b>BIO</b><br><br>Riz au lait entier chocolat                    | <br>Terrine du Marin<br><br>Estouffade de boeuf Provençale <b>BIO</b><br>Riz <b>BIO</b><br>Fripons<br><br>Nectarine <b>BIO</b>                | <br>Concombres vinaigrette <b>BIO</b><br><br>Poulet rôti Fermier<br><br>Haricots verts vapeur <b>BIO</b><br>Saint-nectaire AOP<br>Donut                | <br>Chou fleur vinaigrette <b>BIO</b><br><br>Poisson Bordelaise<br><br>Pommes vapeur du Perche<br>Bleu d'Auvergne AOP<br><br>Pastèque <b>BIO</b> |
| 26/06/2023   | 27/06/2023  | 28/06/2023  | 29/06/2023   | 30/06/2023   |
| <br>Tomates vinaigrette <b>BIO</b><br>Torsades <b>BIO</b><br>aux aubergines <b>BIO</b><br>Emmental râpé <b>BIO</b><br><br>Crème chocolat de la ferme | <br>Lentilles en salade <b>BIO</b><br><br>Bœuf <b>BIO</b> à la Percheronne<br><br>Courgettes sautées à l'ail <b>BIO</b><br><br>Yaourt nature de la ferme<br><br>Nectarine blanche | <br>Haricots verts vinaigrette <b>BIO</b><br>Parmentière<br>de brocolis <b>BIO</b><br>Carré de l'Est <b>BIO</b><br><br>Prunes <b>BIO</b>      | <br>Radis beurre<br><br>Sauté de dinde à l'Orientale<br>Légumes et semoule<br>Tomme grise <b>BIO</b><br>Compote de pommes <b>BIO</b>                   | <br>Pâté Percheron<br><br>Merlu sauc aux moules<br>Riz <b>BIO</b><br>Massif Jurassien<br><br>Abricots  |

Nos producteurs  
  
Produits de saison

Charte bleu blanc cœur  
  
Poule élevée en plein air

Produit label rouge  
  
Lapin de France

BIO Agriculture biologique  
  
Régions ultrapériphériques

Pêche durable MSC  
  
Pêche durable

Repas végétariens

*Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.*

*Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.*

# Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

## juin 2023

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |   |
| <b>05/06/2023</b>   | <b>06/06/2023</b>   | <b>07/06/2023</b>   | <b>08/06/2023</b>   | <b>09/06/2023</b>   |
| Abricot<br>Biscuit fourré fraise  | Goûter fourré chocolat<br>Pomme   | Pêche<br>Moelleux au citron   | Madeleine aux œufs<br>Compote pomme banane  | Banane<br>Cake aux pépites de chocolat<br>Brownie<br>Abricots |
| <b>12/06/2023</b>   | <b>13/06/2023</b>   | <b>14/06/2023</b>   | <b>15/06/2023</b>   | <b>16/06/2023</b>   |
| Banane<br>Biscuit fourré framboise  | Brioche<br>Confiture d'abricots   | Viennoise<br>Pâte à tartiner chocolat noisette                                      | Compote pomme abricot<br>Palets Bretons   | Pêche<br>Biscuit fourré fraise                                |
| <b>19/06/2023</b>   | <b>20/06/2023</b>   | <b>21/06/2023</b>   | <b>22/06/2023</b>   | <b>23/06/2023</b>   |
| Baguette beurre<br>Chocolat noir  | Nectarine<br>Biscuit fourré abricot   | Mini quatre-quarts<br>Compote pomme poire   | Abricot<br>Cake aux fruits confits  | Pain au chocolat  |
| <b>26/06/2023</b>   | <b>27/06/2023</b>   | <b>28/06/2023</b>   | <b>29/06/2023</b>   | <b>30/06/2023</b>   |
| Mini roulé au chocolat<br>Pêche   | Baguette<br>Pâte à tartiner chocolat noisette                                     | Grande galette<br>Poire au sirop  | Nectarine jaune<br>Biscuit fourré abricot   | Compote pomme ananas<br>Pain d'épices beurre                  |

*Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.*