






































































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

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





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 Biscuit fourré fraise	Goûter fourré chocolat Pomme	Pêche Moelleux au citron	Madeleine aux œufs Compote pomme banane	Banane Cake aux pépites de chocolat Brownie 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 Biscuit fourré framboise	Brioche Confiture d'abricots	Viennoise Pâte à tartiner chocolat noisette	Compote pomme abricot Palets Bretons	Pêche 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 Chocolat noir	Nectarine Biscuit fourré abricot	Mini quatre-quarts Compote pomme poire	Abricot 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 Pêche	Baguette Pâte à tartiner chocolat noisette	Grande galette Poire au sirop	Nectarine jaune Biscuit fourré abricot	Compote pomme ananas Pain d'épices beurre

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