

# DEJEUNERS

## Du 02 au 06 Juin 2025

Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS VEGETARIEN</b>				
<p>Duo de courgettes, pâtes semi complètes*aux 2 fromages (lait) et Haricots coco</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de courgettes à la crème (lait) d'estragon</p> <p>Carottes Vichy, boulgour* au bouillon de légumes et filet de poulet</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saion</p>	<p>Salade de riz façon niçoise (Haricots verts, tomates, Olives noires, oeufs)</p> <p>Épinards au curry, polenta et Poisson du jour*</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saion</p>	<p>Concombres sauce pesto rosso</p> <p>Risotto (lait) de chou fleur et petits pois sauté de boeuf au curcuma</p> <p>Emmental</p> <p>Compote Pomme Fraise Menthe</p>	<p>Ma première ratatouille (courgettes, tomates, aubergines, poivrons et pdt) au poisson du jour * à l'oseille</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote Pomme Poire Verveine</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

## DEJEUNERS Du 09 au 13 Juin 2025

Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>REPAS VEGETARIEN</b>			
Salade de riz façon niçoise (Haricots verts, tomates,  Épinards au curry, polenta et Poisson du jour*	Courgettes sauce champignons (lait), boulgour * à la menthe et Houmous	Cake aux légumes et fromage (lait, œuf, blé)	Gaspacho vert *	Aubergines à la napolitaine (aubergines, tomates, ail, basilic et parmesan (lait)), polenta et poisson du jour * au pesto
Camembert	Yaourt nature	Emmental	Yaourt nature	Petit Suisse
Fruit de saison	Compote Pomme Rooibos	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote Pomme Cerise menthe



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

## DEJEUNERS Du 16 au 20 Juin 2025

Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>REPAS VEGETARIEN</b>	
<p><b>Velouté petits pois menthe</b></p> <p><b>Haricots verts et Fenouil en persillade, Pommes de terre à la tomate et Poisson du jour * mariné aux agrumes</b></p> <p>Délice crémeux Fruit de saison</p>	<p><b>Courgettes, riz à l'huile d'olive et bœuf sauce thaï</b> (gingembre, citronnelle, jus de coco et coriandre)</p> <p>Emmental Fruit de saison</p>	<p>Tomates mozzarella (lait)</p> <p><b>Blettes à la crème (lait) et Blé* à l'ail et Poisson du jour * Sauce tomate à l'aneth</b></p> <p>Petit suisse <b>Compote Pomme Fraise Rhubarbe</b></p>	<p><b>Soupe de radis roses (lait, oeufs)</b></p> <p><b>Quinoa aux légumes d'été et lentilles corail à l'estragon</b></p> <p>Yaourt nature <b>Compote Pomme Pêche Basilic</b></p>	<p><b>Carottes, petits pois et pasta* al limone</b> (pâtes au citron, huile d'olive, ail et parmesan (lait) et sauté de poulet)</p> <p>Petit Suisse <b>Compote Pomme Banane Citron</b></p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

# DEJEUNERS

## Du 23 au 27 Juin 2025

Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>REPAS VEGETARIEN</b>		
<p><b>Curry d'aubergines et d'épinards</b> (riz, curry, curcuma, cumin, gingembre et coriandre) et <b>Brouillade à la crème (Lait, Œufs)</b></p> <p>Coulommiers</p> <p><b>Compote Pomme Cassis</b></p>	<p><b>Repas provençal à la tomate, herbes de provence et huile d'olive (duo de courgettes et poivrons, quinoa et poisson du jour *Sauce citron)</b></p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Cake courgettes et mozzarella (lait, œuf *)</b></p> <p><b>Couscous végétarien</b> (carottes, courgettes, navets, tomates, semoule *, raisins secs et Haricots rouges)</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Gaspacho jaune</b> (tomate jaune, courgettes jaune, poivron jaune, curry, pain de mie*)</p> <p><b>Haricots verts à la mangue et Navets d'été, polenta à l'huile d'olive et filet de bœuf</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates sauce basilic</p> <p><b>Blanquette de la mer</b> (brocolis, chou-fleur, pomme de terre, persil et crème (lait)) et poisson du jour <b>au curcuma*</b></p> <p>Petit Suisse</p> <p><b>Compote Pomme Melon Basilic</b></p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras)