

Semaine 25	lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
Hors d'œuvre	Salade de blé bio Arlequin <small>(gluten-moutarde)</small>	Duo de tomates bio et maïs <small>(moutarde)</small>		Melon local	Taboulé oriental à la menthe (semoule bio) <small>(gluten-moutarde)</small>
Plat protidique	Poisson pané 100% filet MSC et citron <small>(poisson-gluten)</small>	Sauté de dinde label rouge local sauce aux olives <small>(gluten-céleri)</small>		Omelette <small>(oeuf)</small>	Pizza maison (boeuf, fromage cossette, poivrons, oignons et sauce tomate) <small>(gluten-lait-céleri)</small>
Accompagnement	Haricots verts bio persillés <small>(céleri)</small>	Riz bio paëlla (riz, petits pois, poivrons, oignons) <small>(céleri)</small>		Printanière de légumes <small>(céleri)</small>	Salade iceberg locale <small>(moutarde)</small>
Produit laitier	Coulommiers <small>(lait)</small>	Cantafrais <small>(lait)</small>		Edam <small>(lait)</small>	Bûche de lait mélangé <small>(lait)</small>
Dessert	Nectarine	Entremets vanille (lait local) maison <small>(lait)</small>		Crème dessert chocolat <small>(lait)</small>	Compote de fruits

Semaine 26	lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
Hors d'œuvre	Carottes râpées bio <small>(gluten-lait)</small>	Melon local		Concombre local à la crème <small>(lait)</small>	Tomate vinaigrette locale <small>(moutarde)</small>
Plat protidique	Filet de colin MSC thym citron <small>(poisson-lait-gluten-céleri)</small>	Salade de pâtes bio locales aux oeufs durs (bio) et tomates <small>(gluten-oeuf-moutarde)</small>		Sauté de boeuf local sauce tomate <small>(gluten-céleri)</small>	Saucisse de Toulouse <small>(gluten-oeuf-céleri)</small>
Accompagnement	Semoule et ratatouille bio <small>(gluten-céleri)</small>			Pomme rôtis <small>(gluten-soja-céleri)</small>	Petits pois bio cuisinés <small>(gluten-oeuf-céleri)</small>
Produit laitier	Camembert bio <small>(lait)</small>	Emmental <small>(lait)</small>		Fromage blanc sucré (laiterie de Montoire local) <small>(lait)</small>	Crème anglaise locale <small>(lait-oeuf)</small>
Dessert	Flan nappé caramel <small>(lait)</small>	Liégeois à la vanille <small>(lait)</small>		Nectarine	Gâteau à la noix de coco maison <small>(gluten-lait-oeuf)</small>

Semaine 27	lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
Hors d'œuvre	Taboulé oriental à la menthe (semoule bio) <small>(gluten-moutarde)</small>	Melon local		Tomates cerises	
Plat protidique	Nuggets de blé et citron <small>(gluten-céleri)</small>	Bolognaise de boeuf <small>(gluten-céleri)</small>		Sandwich mimosa surimi maison (pain de mie, surimi, oeuf dur, mayonnaise) <small>(gluten-lait-moutarde-oeuf-poisson)</small>	
Accompagnement	Carottes persillées bio <small>(céleri)</small>	Tortis bio locales au beurre <small>(gluten-lait)</small>		Chips (sachet individuel)	
Produit laitier	Cotentin <small>(lait)</small>	Emmental râpé <small>(lait)</small>		Petit Louis coque <small>(lait)</small>	
Dessert	Compote de fruits bio	Pêche		Abricots	

Vacances d'été

Produit local  Produit bio  Produit labellisé  IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable

(allergènes)

repas végétarien 