

Légende

Poisson frais
"le Poisson livreur"  **Produit Bio** 

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP) 

Produit Local 

lundi 13 juin 2022

CONCOMBRE BULGARE

RÔTI DE PORC "Local" À LA MOUTARDE 

PURÉE DE POMMES DE TERRE

CANTAL AOP 

PÊCHES AU SIROP

mardi 14 juin 2022

TABOULÉ

BOULETTES DE BOEUF À LA TOMATE

HARICOTS BEURRE

FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE

FRUIT DE SAISON

jeudi 16 juin 2022

PASTÈQUE

CHILI SIN CARNÉ FRAICHEUR

RIZ DE CAMARGUE IGP 

TOMME DE MONTAGNE BIO 

CLAFOUTIS AUX CERISES

vendredi 17 juin 2022

BETTERAVES BIO À L'ÉCHALOTE 

FILET DE POISSON FRAIS MSC SAUCE AU CHORIZO 

SEMOULE BIO 

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

*Retrouvez la recette du mois
sur votre
Soyons Complice*

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs



avec une majorité de produits frais



Légende	Poisson frais "le Poisson livreur"		Produit Bio 
	Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)		
	Produit Local		

lundi 20 juin 2022

MELON

PIZZA AUX LÉGUMES GRILLÉS

SALADE VERTE

BÛCHE DE CHÈVRE

GLACE

Repas Italien



jeudi 23 juin 2022

TOMATES À L'HUILE D'OLIVE ET
BALSAMIQUE

POULET AU PESTO

PURÉE D'AUBERGINE

MOZZARELA MARINÉE AUX HERBES

TIRAMISU AUX FRAMBOISES "Anniversaire"

mardi 21 juin 2022

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON

SAUTÉ DE BOEUF "Local" AUX ÉPICES 

BOULGOUR BIO 

BRIE

FRUIT DE SAISON

vendredi 24 juin 2022

SALADE DE RIZ CONCOMBRES ET OEUF

POISSON PANÉ ET CITRON


GRATIN DE COURGETTES

YAOURT "LOCAL" 

BANANE BIO 

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

*Retrouvez la recette du mois
sur votre
Soyons Complice*

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs  avec une majorité de produits frais 



Légende

- Poisson frais "le Poisson livreur" 
- Produit Bio 
- Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP) 
- Produit Local 

lundi 27 juin 2022

BRICK DE CHÈVRE

OMELETTE AUX FINES HERBES

HARICOTS VERTS BIO 

PETIT SUISSE AROMATISÉ

FRUIT DE SAISON

Menu BIO

mardi 28 juin 2022

PASTÈQUE BIO 

PAËLLA AU POULET BIO 

AU RIZ DE CAMARGUE BIO 

FOURME DE ROCHEFORT BIO 

MOUSSE AU CHOCOLAT BIO 

jeudi 30 juin 2022

SALADE VERTE

PÂTES

BOLOGNAISE

YAOURT "Local" 

FRUIT DE SAISON

vendredi 1 juillet 2022

CONCOMBRE VINAIGRETTE

FILET DE POISSON FRAIS MSC AU PESTO 

RATATOUILLE

CANTAL AOP 

GÂTEAU DES ANNIVERSAIRES

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

*Retrouvez la recette du mois
sur votre
Soyons Complice*

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs  avec une majorité de produits frais 

