



Merci de nous redonner vos commandes au plus tard le 25/05/23

NOM ET PRENOM :

ALIMENTATION SANS SUCRE AJOUTE

	Lundi 29 mai 2023	Mardi 30 mai 2023	Mercredi 31 mai 2023	Jeudi 1 juin 2023	Vendredi 2 juin 2023	Samedi 3 juin 2023	Dimanche 4 juin 2023
	DÉJEUNER						
<i>Déjeuner</i>	Salade de lentilles locales Sauté de dinde locale sauce au curry Courgettes locales sauce béchamel Yaourt nature local nature Orange	Radis locaux et beurre Saucisse de Toulouse Haricots verts et pommes de terre Fromage frais Fraidou Purée de pomme et coing	Feuilleté au fromage fondu Paupiette de veau au jus Aubergines locales sauce tomate Camembert Nectarine	Salade de betteraves locales Boulettes de mouton sauce catalane Semoule et chou fleur Fromage blanc Pêche	Carottes râpées BIO Dés de poisson PMD sauce à l'armoricaine Haricots beurre persillés Neuville cendré Cake à la cannelle (farine locale)	Salade de pommes de terre locales Œufs florentine (épinards) Yaourt nature Banane	Concombre local en rondelles Hoki PMD sauce niçoise Ratatouille (courgette, aubergine, oignon, sauce tomate) Tomme blanche Moelleux à la framboise sans sucre
<i>Potage</i>	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)	Velouté de champignons et pdt	Soupe aux choux	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, chou fleurs, céleris, haricots verts et petits pois)	Potage façon Darblay (poireaux, navets et carottes)	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Potage carottes et pdt
<i>Salade</i>				Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte



Merci de nous redonner vos commandes au plus tard le 25/05/2023

NOM ET PRENOM :

ALIMENTATION SANS SUCRE AJOUTE

S 23

	Lundi 5 juin 2023	Mardi 6 juin 2023	Mercredi 7 juin 2023	Jeudi 8 juin 2023	Vendredi 9 juin 2023	Samedi 10 juin 2023	Dimanche 11 juin 2023
	DÉJEUNER						
<i>Déjeuner</i>	Crêpe aux champignons Sauté de bœuf local sauce façon bourguignonne Carottes persillées Yaourt nature Nectarine blanche	Radis locaux sauce fromage blanc aux herbes Tarte provençale (courgettes, aubergines, poivrons, rouges) Salade verte Petit fromage frais Saint Môret Banane	Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, poivron, menthe) Escalope de dinde locale au jus Brocolis à l'ail Petit Troo ail et fines herbes Purée de pommes et poires Bio locale	Salade verte locale et croûtons Sauté de porc local sauce tomate Purée de courgettes (pdt locales) Petit moulé saveur noix Cake au chocolat (farine locale)	Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets) Aile de raie PMD sauce Bercy Riz BIO et épinards branche en béchamel Yaourt nature Fraises	Pâté de Breton et cornichon Saucisse fumée Pommes de terre et courgettes Edam Abricots	Salade de tomates locales Sauté de dinde local sauce crème champignons Légumes façon maillot (carottes, haricots verts et petits pois) Brie Moelleux au chocolat sans sucre
<i>Potage</i>	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Velouté picard (betteraves et pdt)	Potage paysan (navets, carottes, céleri et pdt)	Velouté de brocolis, poireaux et pdt	Soupe à l'oignon	Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)	Velouté de potiron et pdt
<i>Salade</i>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte



Pain BIO tous les jours



Viande FRANÇAISE



Viande LABEL ROUGE



Poisson PECHE DURABLE



Produit LOCAL



Dessert préparé en CUISINE

NB : Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

	Lundi 12 juin 2023	Mardi 13 juin 2023	Mercredi 14 juin 2023	Jeudi 15 juin 2023	Vendredi 16 juin 2023	Samedi 17 juin 2023	Dimanche 18 juin 2023
	DEJEUNER						
<i>Déjeuner</i>	<p>Concombre local en rondelles</p> <p>Quiche lorraine (jambon de porc, lardons, crème fraîche et emmental)</p> <p>Salade verte</p> <p>Coulommiers</p> <p>Entremet sans sucre</p>	<p>Taboulé de petit épeautre Bio local</p> <p>Escalope de dinde locale au jus</p> <p>HaricotS verts à l'ail</p> <p>Neuville au poivre</p> <p>Melon local</p>	<p>Salade de lentilles locales</p> <p>Saucisses de volaille type Francfort</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade de betteraves locales</p> <p>Boulettes de mouton sauce marocaine</p> <p>Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons) et semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fraises</p>	<p>Salade de tomates locales et mozzarella</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Purée de pommes de terre et épinards en branches</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Purée de pommes pruneaux</p>	<p>Salade piémontaise (œuf) (pdt locales)</p> <p>Paupiette de veau sauce poivronnade</p> <p>Aubergines locales persillées</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Kiwis</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Sauté de porc local sauce bulgogi</p> <p>Courgettes locales à l'ail</p> <p>Gouda</p> <p>Purée pomme abricot</p>
<i>Potage</i>	Potage poireaux et pdt	Soupe aux épinards	Soupe montagnarde (navet, céleri, pdt, poireaux, carotte)	Potage andalou (haricots verts, tomate et pdt)	Velouté aux champignons et pdt	Potage de légumes et tomate (tomates, carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage façon Darblay (poireaux, navet et carottes)
<i>Salade</i>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte



Pain BIO tous les jours



Viande FRANCAISE



Viande LABEL ROUGE



Poisson PECHE DURABLE



Produit LOCAL



Dessert préparé en CUISINE

NB : Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



Merci de nous redonner vos commandes au plus tard le 25/05/2023

NOM ET PRENOM :

ALIMENTATION SANS SUCRE AJOUTE

S 25

	Lundi 19 juin 2023	Mardi 20 juin 2023	Mercredi 21 juin 2023	Jeudi 22 juin 2023	Vendredi 23 juin 2023	Samedi 24 juin 2023	Dimanche 25 juin 2023
	DÉJEUNER						
<i>Déjeuner</i>	Crêpe aux champignons Chou farci sauce tomate Ratatouille (courgette, aubergine, oignon, sauce tomate) Yaourt nature Nectarine blanche	Concombre local en rondelles Saucisse fumée Printanière de légumes (pdt, petits pois, haricots verts, carottes et oignons) Fromage frais fouetté Bio Entremet sans sucre	Salade de pois chiches locaux Œufs durs sauce béchamel Carottes persillées Tomme blanche Banane	Salade de tomates locales Steak haché de veau LR sauce au poivre vert Jardinière de légumes (carottes, petit pois, haricots verts et navets) Fromage petit moulu saveur noix Moelleux sans sucre à la framboise	Paté de mousse de canard et cornichon Thon à la tomate et au basilic Courgettes et pâtes Gouda Cerises	Cervelas vinaigrette Boudin noir Aubergines locales en béchamel Fromage blanc nature Riz au lait sans sucre	Tarte provençale (courgettes, aubergines, poivrons, rouges) Blanquette de dinde locale Choux de Bruxelles Camembert Melon local
<i>Potage</i>	Potage tourangelles (chou vert, navet, petits pois, poireaux, pdt)	Velouté de brocolis, poireaux et pdt	Potage de légumes (carottes, pdt, poireaux, choux fleurs, céleri, haricots verts et petits pois)	Potage carottes et pdt	Soupe à la normande (haricots blancs, oignon, poireaux pdt et crème)	Velouté picard (betteraves et pdt)	Velouté Dubarry (choux fleurs et pdt)
<i>Salade</i>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte



Pain BIO tous les jours



Viande FRANÇAISE



Viande LABEL ROUGE



Poisson PECHE DURABLE



Produit LOCAL



Dessert préparé en CUISINE

NB : Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

