



LUNDI 05 JUIN 2023

MARDI 06 JUIN 2023

Sauté de *Dinde Label Rouge 🏁 🥯 aux olives

Courgettes Bio et pommes de terre à la provençale

Gouda Bio



Tomates farcies au taboulé Bio AB

Brandade de *poisson (*Cubes de colin)

Flan Vanille Bio

MERCREDI 07 JUIN 2023

JEUDI 08 JUIN 2023

Radis et beurre

Paupiette de veau au jus

Petits pois Bio au ius

Pêche Bio locale





Salade verte locale et Oeuf dur Bio Dahl de lentilles Bio at petits pois les Riz parfumé Yaourt nature Bio

VENDREDI 09 JUIN 2023

ORIGINES

Crêpe au fromage *Hoki à la basquaise

Haricots verts Bio persillés



Six de Savoie

Cerises locales



*Dinde : Né, élevé, abattu et transformé en France

*Cube filet de Colin : Theragra chalcogramma, pêché par chalut, Océan

Pacifique Nord-Est (FAO 67)

* Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chaluts, Pacifique Sud Ouest

(FAO 81)





LUNDI 12 JUIN 2023

MARDI 13 JUIN 2023

*Agneau 🛂 🦰 à l'ail Carottes et flageolets au jus Vache qui rit Melon d'Espagne

Salade d'haricots verts et thon Raviolis VBF



Abricots locaux

MERCREDI 14 JUIN 2023

JEUDI 15 JUIIN 2023

Coleslaw et miette de surimi Paleron de boeuf au jus sauce moutarde cornichon

> Céréales gourmandes Bio Croc Lait



Crème dessert au chocolat Bio



Tomates locales **Boulettes sarrasin-lentilles**

Purée de patates douces crémées

Fourme d'Ambert AOP 🧶 🔅





Tarte au chocolat

VENDREDI 16 JUIN 2023

ORIGINES

Poisson pané et tranche citron

Pomme de terre primeur locales au thym et l'huile d'olive



Yaourt fruits rouges local



Nectarine locale

*Agneau : "Anyell de Pays" France Occitanie





LUNDI 19 JUIN 2023

MARDI 20 JUIN 2023

Tarte aux 3 fromages

*Vedell IGP aux olives et citron



Petits pois et pomme de terre

Pomme

*Merlu Madras Purée de pomme de terre

Banane



MERCREDI 21 JUIN 2023

Salade de lentille à l'échalote

Escalope de *porc 📦 🚩 à la méditerranéenne





Beignets de courgettes

Bonbel

Pêche Bio locale





JEUDI 22 JUIN 2023

Salade verte Bio , noix et dés de mimolette

Lasagnes aux légumes cuisinés, mozzarella et

basilic Bio AB

Mousse au chocolat

VENDREDI 23 JUIN 2023

Bâtonnets de crudités et sauce bulgare Rôti de dinde

Salade de blé bio



ORIGINES

Origines:

*Vedell IGP : Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Merlu: Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

*Porc : "Pyrénéus Excellence" France Occitanie





LUNDI 26 JUIN 2023

MARDI 27 JUIN 2023





















Melon d'Espagne ou Pastèque

Rôti de Veau Label Rouge sauce moutarde et estragon Haricots plats et pommes de terre persillés





MERCREDI 28 JUIN 2023

JEUDI 29 JUIN 2023

Chorizo local F et cornichon Fricadelle de boeuf et ketchup Frites Société Crème

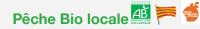












VENDREDI 30 JUIN 2023

ORIGINES

Tomates cerise et salade verte Cubes de poisson Meunière

Courgette bio i à la provençale sur lit de riz Bio



Yaourt nature Bio





*Bœuf Bio: Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)





LUNDI 03 JUILLET 2023

*Hoki sauce crustacés

Purée crécy

Fromage blanc aux fruits

Melon jaune

Aiguillettes de poulet et ketchup

MARDI 04 JUILLET 2023

Salade de Farfalles Bio et tomates

cerises locales

Comté AOP 🌘 🦃



Purée de pommes Bio AB

MERCREDI 05 JUILLET 2023

JEUDI 06 JUILLET 2023

Pastèque *Cabillaud aux légumes

Riz bio créole

Emmental Bio AB



Salade de pommes de terre, olives

Pané fromager

Yaourt fraise bio





VENDREDI 07 JUILLET 2023

Salade verte

Wings de poulet

Potatoes

St Nectaire AOP (9)



Mister Freeze

ORIGINES

* Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chaluts, Pacifique Sud Ouest (FAO 81)

*Cabillaud : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chaluts, Atlantique Nord Est (FAO27)





