

Notre prestation :

Pain frais local, et artisanal

Fruits & Légumes frais de saison
Issus exclusivement de l'agriculture biologique

Féculents & Céréales
Issus exclusivement de l'agriculture biologique

Produits issus de l'agriculture biologique

Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.

Le bœuf est d'origine France et race à viande

Toutes les volailles sont Label Rouge

Les poissons sont certifiés Pêche Durable

Fromage AOP/AOC 1 fois par semaine

Fromage à la coupe

Préparation "maison"

Menu Végétarien

Bon appétit !

		BIO MENU BIO							
		Lundi 6 juin	Mardi 7 juin	Mercredi 8 juin	Jeudi 9 juin	Vendredi 10 juin			
PENTECOTE			Pizza au fromage Salade verte Fromage blanc à la vanille Madeleine /	Filet de poisson pané Gratin de courgettes St Nectaire AOP Salade de fruits <i>Gratin du jour aux céréales</i>	Concombre féta & basilic Gardiane de taureau Semoule Compote maison <i>Quiche aux légumes</i>	Thon à la tomate et au basilic Farfalles St Paulin Pomme des Alpes <i>Tajine de légumes</i>			
		BIO MENU BIO							
		Lundi 13 juin	Mardi 14 juin	Mercredi 15 juin	Jeudi 16 juin	Vendredi 17 juin			
		Quenelles natures sauce pizzaïolo Haricots verts Tomme blanche Pêche /	Pastèque Sauté de bœuf à l'orientale Pommes de terre sautées Fromage blanc nature sucré <i>Omelette fraîche nature</i>	Escalope de dinde au thym Brocolis gratiné Chèvre Banane & coulis chocolat <i>Pané fromager</i>	Carottes râpées & mimolette Chipolatas Haricots beurre Gâteau au chocolat <i>Boulettes de soja</i>	Paëlla de la mer Riz safrané Fourme d'Ambert AOP Abricot <i>Paëlla veggie</i>			
LA FRAICH'ATTITUDE : FRUITS & LÉGUMES FRAIS DE SAISON									
		BIO MENU BIO							
		Lundi 20 juin	Mardi 21 juin	Mercredi 22 juin	Jeudi 23 juin	Vendredi 24 juin			
		Sauté de volaille à la moutarde Courgettes sautées & pdt Coulommiers Salade de fruits <i>Œufs durs sauce aurore</i>	Salade du maraîcher Hoki sauce catalane Blé pilaf Yaourt nature sucré <i>Tarte au fromage</i>	Salade de pousses d'épinards Rôti de veau Gnocchis à la crème Fromage blanc aromatisé <i>Gratin de gnocchis</i>	Cordon bleu Ratatouille Cantal AOP Poire abate <i>Nuggets de blé</i>	Duo pastèque & tomates Curry de légumes & pois chiches Pennes rigate Liégeois vanille /			
		BIO MENU BIO				REPAS ENTRE AMIS			
		Lundi 27 juin	Mardi 28 juin	Mercredi 29 juin	Jeudi 30 juin	Vendredi 1er juillet			
		Melon Sauté de bœuf Stroganoff Riz créole Petit suisse aromatisé <i>Curry de légumes</i>	Falafels & sauce au yaourt Gratin d'épinards Brie Nectarine /	Mini roulé au fromage Jambon blanc Tomates à la provençale Prune <i>Lentilles à l'indienne</i>	Salade verte & dès d'edam Steak haché + Ketchup Frites Compote pomme fraise <i>Steak aux céréales</i>	Filet de poisson meunière Petits pois & carottes Livarot AOP Banane <i>Quenelles sauce tomate</i>			
				BIO MENU BIO		REPAS FROID			
		Lundi 4 juillet	Mardi 5 juillet	Mercredi 6 juillet	Jeudi 7 juillet	Vendredi 8 juillet			
		Tortis au saumon & emmental râpé Tartare nature Abricot <i>Bolognaise veggie</i>	Tomates mozzarella Rôti de bœuf froid + Ketchup Haricots verts à l'ail Donut <i>Quiche au fromage</i>	Concombre tzatziki Omelette fraîche nature Poêlée de légumes & pdt Yaourt à la fraise /	Tomate croq'sel Croque-Monsieur Chips Mimolette stick Compote de pomme en gourde <i>Sandwich végétarien</i>	VACANCES D'ÉTÉ			