

Lundi 6 Juin	Mardi 7 Juin	Jeudi 9 Juin	Vendredi 10 Juin
		Salade verte	Taboulé
<b>PENTECOTE</b>	Escalope de poulet	Fajitas de chili de haricots rouges	Salade de coquillettes aux crudités
	Pommes noisettes	Riz	Beignets de calamars et citron
	Fromage au choix		Haricots verts à l'échalote
	Compote au choix	Flan chocolat	Fraises
Lundi 13 Juin	Mardi 14 Juin	Jeudi 16 Juin	Vendredi 17 Juin
Melon	Nem de légumes	Cake à tomate - basilic Maison	
Bœuf braisé aux olives	Jambon blanc	Salade	Lasagnes
Riz à la tomate	Courgettes au fromage frais	Niçoise	aux légumes du soleil
			Pont l'évêque à la coupe
Cocktail de fruits au sirop	au choix	Cerises	Beignet framboise
Lundi 20 Juin	Mardi 21 Juin	Jeudi 23 Juin	Vendredi 24 Juin
	Pâté de campagne	Salade verte	
Chipolatas	Sardines à l'huile	Concombres	Moqueca de colin
Purée de pommes de terre	Tortillas Maison	Haricots blancs selon Kadhiia	Riz
Saint paulin à la coupe	Salade de crudités	Courgettes à l'huile d'olives	Fromage au choix
Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison au choix	Gâteau à la pêche Maison	Fruit de saison au choix
Lundi 27 Juin	Mardi 28 Juin	Jeudi 30 Juin	Vendredi 1er Juillet
		Tapenade sur toast	Salade de lentilles
Macaronnis à la bolognaise	Salade de haricots verts, maïs et thon	Cœur de palmier	Salade mexicaine
Bûche de chèvre à la coupe	Fromage au choix	Rôti de bœuf	Nuggets de blé
Flan caramel	Fruit de saison au choix	Pommes de terre rissolées	Ratatouille
Salade de coquillettes italienne	Melon		Tarte au Nocciolata Maison
Falafels	Concombres		
Carottes au cumin	Tajine de taureau	Pain bagnat (assemblé par les cantinières)	
Fruit de saison	Riz	Babybel	
	Mousse au chocolat	Compote à boire	
	Liégeois chocolat		

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

- Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
- Nos charcuteries sont 100% françaises.
- Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.
- Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
- Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.
- Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
- Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
- Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



 Bio : Produit issu de l'agriculture biologique
  IGP : Indication Géographique Protégée
  AOP : Appellation d'Origine Protégée
  Label Rouge
  Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.