










	Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeudi 13 Juin	Vendredi 14 Juin
Entrées		Salade verte fraîche locale croûtons <i>Gluten, Lait</i> Vinaigrette moutarde locale	Salade de lentilles <i>Moutarde, Sulfites</i>	Melon local	Rillettes de canard du chef <i>Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
Plats		Sauté de boeuf local sauce provençale <i>Sulfites</i>	CELERI'MENTIER DE CANARD (PDT AGB LOCALE) <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Boulette de soja tomate <i>Soja</i> sauce façon orientale <i>Gluten, Lait</i>	Thon à la tomate et au basilic <i>Poissons</i>
Garnitures		Potatoes	sur lit de salade verte	Légumes couscous et semoule <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Soja</i>	Fusilli BIO <i>Gluten</i>
Produits Laitiers		Petit Moulé ail et fines herbes <i>Lait</i>	Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice	Camembert <i>Lait</i>	Petit fromage frais aux fruits <i>Lait</i>
Desserts		Coupelle de compote de pommes et cassis allégée en sucre	Fruit BIO	Ile flottante <i>Oeufs</i>	Fruit local

	Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
Entrées	Tomate locale	Concombres en rondelle local Vinaigrette moutarde locale	Céleri rémoulade <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Taboulé petit épautre BIO local 	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
Plats	Fajitas de boeuf et riz <i>Gluten, Lait</i>	Filet de lieu sauce velouté au basilic <i>Gluten, Lait, Poissons</i>	Rôti de veau LBR au jus  <i>Gluten, Lait</i>	Sauté de dinde sauce basquaise <i>Gluten, Lait</i> Sauté de porc sauce basquaise* <i>Gluten, Lait</i> sauce béchamel <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>	Poisson pané frais <i>Gluten, Poissons</i> et quartier de citron
Garnitures		Purée provençale du chef  <i>Céleri, Lait</i>	Coquillettes locales	Courgette Locale fraîche	Haricots verts BIO  au persil <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>
Produits Laitiers	Emmental <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Cantal AOP  <i>Lait</i>	Fromage blanc (seau) de la laiterie de Montoire	Yaourt nature <i>Lait</i>
Desserts	Fruit local	Mousse au chocolat au lait <i>Lait</i>	Barre magnum caramel nuts <i>Arachides, Gluten, Lait</i>	Fruit local	Gâteau fruit de la passion du chef (farine locale)  <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>

	Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeudi 27 Juin	Vendredi 28 Juin
Entrées	Asperge et tomate locale	Salade verte fraîche locale et dés de mimolette <i>Lait</i> Vinaigrette moutarde locale	Radis roses Sauce crème ciboulette, Sauce crème ciboulette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Salade de pommes de terre aux herbes <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Melon local
Plats	Saucisse de volaille façon chipolatas Saucisse chipolatas*	Emincé de volaille kebab <i>Gluten, Lait</i>	Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes <i>Gluten, Oeufs, Soja</i>	Sauté de boeuf local Sauce marengo <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>	Brandade de poisson du chef (Pdt fraîche locale)  <i>Gluten, Lait, Poissons</i>
Garnitures	Lentilles locales mijotées <i>Céleri</i>	Trio de légumes au gratin (carotte, courgette, chou fleur) <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>	Frites au four	Chou fleur en béchamel <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>	
Produits Laitiers	Petit fromage frais aux fruits <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Neuville cendré	Saint Nectaire AOP  <i>Lait</i>	Petit Cotentin <i>Lait</i>
Desserts	Fruit	Eclair parfum chocolat <i>Gluten, Lait, Oeufs, Soja</i>	Coupelle de purée de pommes BIO 	Fruit local	Glace petit pot vanille et fraise <i>Lait</i>

	Lundi 01 Juillet	Mardi 02 Juillet	Mercredi 03 Juillet	Jeudi 04 Juillet	Vendredi 05 Juillet
Entrées	Tomate locale vinaigrette balsamique <i>Moutarde, Sulfités</i>	Oeuf dur <i>Oeufs</i> Mayonnaise dosette <i>Moutarde, Oeufs, Sulfités</i>	Carottes râpées BIO 	Salade de betterave locale	Melon local
Plats	Sauté de dinde locale sauce moutarde à l'ancienne <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfités</i>	Dés de poisson sauce armoricaine <i>Gluten, Lait, Poissons</i>	Sauté de boeuf local sauce provençale <i>Sulfités</i>	Rôti de dinde au jus <i>Gluten, Lait</i>  LOCAL - ROTI PORC  Jus de rôti <i>Gluten, Lait</i>	Filet de lieu (froid) <i>Poissons</i>
Garnitures	Poêlée de légumes BIO (courgettes, carottes et pommes de terre) <i>Céleri, Soja</i> 	Riz	Coquillettes locales	Purée de courgettes et pdt à huile d'olives <i>Lait</i>	Sauce tartare <i>Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfités</i>  Taboulé <i>Gluten</i>
Produits Laitiers	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Cantal AOP  <i>Lait</i>	Fromage blanc (seau) de la laiterie de Montoire	Vache qui rit <i>Lait</i>
Desserts	Gaufre poudrée <i>Gluten, Oeufs, Soja</i>	Fruit	Compote de pommes et fraises allégée en sucre	Fruit local	Glace cône chocolat <i>Gluten, Lait</i>

	Lundi 08 Juillet	Mardi 09 Juillet	Mercredi 10 Juillet	Jeudi 11 Juillet	Vendredi 12 Juillet
Entrées	Macédoine	Radis locaux Sauce crème ciboulette, Sauce crème ciboulette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte aux croûtons <i>Gluten, Lait</i> Vinaigrette moutarde locale	Concombres en rondelle local Vinaigrette au fromage blanc <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Moelleux de tomate au basilic du chef (farine et lait locaux)  <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> sauce crème <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Poulet rôti Jus de rôti <i>Gluten, Lait</i> Ketchup <i>Céleri</i>	Sauté de boeuf local Sauce olive <i>Gluten, Lait</i>	Célerimentier de canard (purée céleri, pdt fraîche locale) <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Croque monsieur au  poulet du chef	Poisson pané frais <i>Gluten, Poissons</i> et quartier de citron
Garnitures	Pommes noisette	Ratatouille à la niçoise et blé local		Salade verte	Carottes bâtonnets retour des Indes <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>
Produits Laitiers	Saint Paulin <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Pointe de Brie <i>Lait</i>	LOCAL - PETIT TROO FRAIS AIL/F.HERBES	Petit fromage frais aux fruits <i>Lait</i>
Desserts	Fruit local	Coupelle de purée de pommes et fraises	Liégeois chocolat <i>Lait</i>	Glace petit pot vanille et chocolat <i>Lait</i>	Fruit BIO 