



Pour les mois de Mai et Juin 2021, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 24/05/21 au 30/05/21	Férial Lundi de Pentecôte	Salade de tomate à l'Italienne Rôti de Porc aux olives Spaghetti Bio Camembert Fruit	Salade maïs et surimi Cordon Bleu Poêlée Campagnarde Fromage Gâteau Basque	 Duo de Lentilles en vinaigrette Quiche au fromage Haricots verts Bio persillés Laitage	Rosette et cornichons Blanquette de Colin Riz Bio Fromage à la coupe « Fruit »
Du 31/05/21 au 06/06/21	Concombre vinaigrette Sauté de Bœuf à la Dijonnaise Blé fondant Bio Glace	Taboulé Libanais Jambon de Paris Petits Pois à la Française Fromage à la coupe « Label » Fruit	Salade verte Hachis Parmentier Fromage Bio Salade de fruits	Feuilleté Hot-Dog Cabillaud rôti « Courgettes à l'Ail » Fromage à la coupe Laitage Bio	Salade Grecque Raviolis aux fromages Sauce Méditerranéenne Kiri Bio Fraises à la Chantilly
Du 07/06/21 au 13/06/21	Macédoine au thon Boulette de Bœuf Gnocchi aux légumes Fromage à la coupe « Label » Fruit	Salade fraîcheur Cuisse de poulet Rôtie « Pomme de terre sautées » St Môret Laitage Bio	Carottes rappées Saucisses aux herbes Poêlée Provençale Fromage Compote Bio	Œufs durs sauce Cocktail Paella Végétarienne aux Légumes du Soleil Fromage à la coupe « Label » « Fruit »	La Pizza Napolitaine Pavé de Lieu au citron Carottes Fondantes Bio Fromage à la coupe Mont-Blanc parfumé
Du 14/06/21 au 20/06/21	Menu « C'est l'été » Melon Rôti froid Tomates cerises et Chips Crème Glacée	Salade de Betteraves Bio Gratin Dauphinois au Comté Fromage à la coupe « Label » Brownie	Salade de Riz Omelette roulée Épinards à la crème Fromage Laitage Bio	Nem et salade verte Émincé de Poulet au Caramel Nouilles sautées façon Wok Fruit Bio	Céleri Rémoulade Poisson pané Ratatouille confite Fromage à la coupe « Label » « Fruit »

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"