














## Semaine 25 : du 20 au 24 juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
 <b>ENTRÉE</b>	Betteraves 	Riz / thon / tomate 	Pastèque	Tomate / oeuf	Maïs, concombre, dés de mimolette
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Omelette fromage	Saucisse	Émincé de dinde curry / coco 	Couscous végétarien 	Filet de colin sauce safranée 
	Pâtes 	Poêlée forestière	Pommes de terre country		Riz 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		Yaourt de Keronan	Fromage blanc vanille	Saint Paulin	
 <b>DESSERT</b>	Fruit de saison			Glaces	Mousse au chocolat
 <b>GOÛTER</b>	Pain au maïs, confiture, lait	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain avoine, compote, lait	Pain, confiture, lait chocolaté	Pain complet, fromage frais, jus de fruit













Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 26 : du 27 juin au 1er juillet 2022

	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Melon / pastèque	Salade de pommes de terre et oeufs	Maïs / concombre 	Pâté de chair Gregam	Pamplemousse / clémentaine
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Tomate farcie	Crousty emmental	Haut de cuisse de poulet	Plein filet meunière	Knacki
	Riz 	Mélange du soleil 	Semoule/ légumes couscous	Jardinière de légumes Pommes de terre	Purée
 <b>PRODUIT LAITIER</b>			Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré 	
 <b>DESSERT</b>	Crème dessert chocolat	Fruit de saison			Glaces
 <b>GOÛTER</b>	Pain aux céréales, beurre, fruit 	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain avoine, vache qui rit, fruit	Pain complet, compote et lait 	Cake, compote gourde
















Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 27 : du 04 au 08 juillet 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI 	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Betteraves  Emmental	Entrée chaude	Carottes rapées Mimolette	Pastèque	Concombre  à la crème
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Pâtes  à la carbonara 	Steack haché	Lasagnes végétariennes	Sandwich jambon beurre	Colin pané
		Ratatouille	Salade verte	Chips	Blé  Haricots verts Champignons
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		Fromage blanc vanille			Yaourt  de Merlevenez
 <b>DESSERT</b>	Fruit de saison		Éclair au chocolat	Yaourt à boire	
 <b>GOÛTER</b>	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain au maïs, confiture, lait	Pain avoine, fromage frais, pâtes de fruits	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain complet, fromage frais, lait 

















Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 28 : du 11 au 15 juillet 2022

	LUNDI 	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Tomates cerise	Tomate  Mozzarella	Melon	14 juillet Jour Férié 	Salade de surimi
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Sandwich rilette	Merguez végété	Aiguillettes de poulet sauce barbecue 		Merlu sauce aurore 
	Chips	Semoule  Légumes couscous	Country potatoes		Riz 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>			Yaourt vanille 		
 <b>DESSERT</b>	Crème vanille en gourde	Glaces			Muffins 
 <b>GOÛTER</b>	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain avoine, vache qui rit, fruit		Pain complet, compote et lait 















Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 29 : du 18 au 22 juillet 2022

	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Carottes rapées 	Piémontaise	Pastèque	Salade de tomate Fromage	Concombre Feta
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Émincé de porc sauce à l'estragon 	Filet de Hoki Dieppoise	Escalope de dinde à la crème 	Cheeseburger	Omelette piperade 
	Pommes de terre grenaille	Duo de carottes 	Riz aux petits légumes 	Country potatoes	Purée
 <b>PRODUIT LAITIER</b>			Fromage blanc vanille		
 <b>DESSERT</b>	Petit nova aux fruits	Crumble 		Sundae	Fruit de saison
 <b>GOÛTER</b>	Pain au maïs, confiture, lait	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain avoine, compote  , lait	Pain complet, compote et lait	Pain, confiture, lait chocolaté

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.