










Menus Arc en Ciel

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP



	REPAS VÉGÉTARIEN 				
	lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
SALADE VERTE		SALADE DE POMMES DE TERRE BIO, OEUF DUR & CORNICHONS 	BETTERAVES BIO & MAIS VINAIGRETTE 	NEMS DE LÉGUMES	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
SALADE DE RADIS		SALADE DE LENTILLES		FRIAND AU JAMBON FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)		FILET DE VOLAILLE LOCALE AU JUS 	RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE BÉARNAISE 	CHILI SIN CARNÉ (POIVRONS, ÉPICES MEXICAINE, MAIS , OIGNONS)	BRANDADE DE POISSON MSC (PLAT COMPLET) 
		ÉPINARDS À LA CRÈME	BOULGOUR	RIZ	
GOUDA BIO 		VACHE PICON	EDAM	TARTARE AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT
MIMOLETTE		TARTARE AUX NOIX		PETIT MOULÉ	CARRÉ DE L'EST
FLAN NAPPÉ CAMEL		CHOIX DE FRUITS DE SAISON	CRÈME DESSERT PRALINÉ	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO 	CHOIX DE COMPOTES BIO 
LIÉGEOIS CAMEL					

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON + PÂTES 

SV : OMELETTE

SV : LASAGNE DE SAUMON (PLAT COMPLET)









SP : RÔTI DE DINDE SAUCE BÉARNAISE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus Arc en Ciel

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP



	REPAS VÉGÉTARIEN 		REPAS DES ÎLES	
lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
SALADE DE RIZ BIO 	TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE BIO) 	ACCRAS DE MORUE	SALADE DE BOULGOUR
SALADE DE BLÉ	MELON			SALADE DE PÂTES
SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX CAROTTES 	LASAGNES DE LÉGUMES (PLAT COMPLET)	MOUSSAKA (PLAT COMPLET)	ROUGAIL SAUCISSE	FILET DE COLIN MSC SAUCE ARMORICAINE 
GRATIN DE BROCOLIS		AUBERGINES À LA PROVENÇALE	RIZ BIO 	CAROTTES BIO PERSILÉES 
VACHE QUI RIT	EMMENTAL	CARRÉ DE L'EST	TOMME BLANCHE	SAINT MÔRET
SAMOS	EDAM			CHANTENEIGE
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CHOIX DE FRUITS DE SAISON 	YAOURT SUCRÉ	TARTE NOIX DE COCO	CHOIX DE FRUIT DE SAISON
SUISSES AROMATISÉS				

SV : GRATIN DE FRUITS DE MER

SV : OMELETTE AU FROMAGE









SV + SP : SAUTÉ DE POISSON
MSC COCO & CURRY



Menus Arc en Ciel

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP




	REPAS VÉGÉTARIEN 				
	lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 		SALADE DE BLÉ	MELON	CRÊPE AU FROMAGE	PASTÈQUE
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		SALADE DE MAIS		FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
FILET DE VOLAILLE LOCALE SAUCE YASSA 		TORTILLA AUX OIGNONS	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE ORIENTALE	SAUTÉ DE PORC LOCAL AUX OLIVES 	FILET DE COLIN MSC SAUCE TOMATE & BASILIC 
PÂTES		HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	SEMOULE BIO 	JARDINÈRE DE LÉGUMES	POLENTA CRÉMEUSE
MIMOLETTE		YAOURT SUCRÉ	COULOMMIERS	EDAM BIO 	PYRÉNÉES
GOUDA		PETIT MOULÉ		SAINT PAULIN	TOMME NOIRE
CHOIX DE COMPOTES		CHOIX DE FRUITS DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	SUISES AROMATISÉS	CHOIX DE FRUIT DE SAISON 
				FROMAGE AROMATISÉ	

SV : FILET DE COLIN MSC + CITRON 

SV : POISSON PANÉ & CITRON

SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR SAUCE ANETH

SP : SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE SAUCE AUX OLIVES 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.