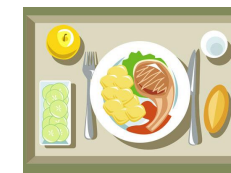


Légende :

Produit Local Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP ou HVE Produits Bio Produits Pêche durable



ANIMATION DES ILES lundi 01 juin		REPAS VÉGÉTARIEN			REPAS VÉGÉTARIEN				
mardi 02 juin		mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin	lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
SALADE HAWAÏENNE	CRÊPE AU FROMAGE	<p>Les îles</p> <p>dans votre restaurant API</p>	TOMATES À L'ÉCHALOTE	SALADE DE LA MER	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SALADE DE TOMATES À L'ÉCHALOTE		FEUILLETÉ FROMAGE	PASTÈQUE
ROUGAIL DE SAUCISSES	OMELETTE		ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHORIZO	GRATIN DE POISSON MSC	DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR		OMELETTE AU FROMAGE	CHIPOLATAS
RIZ	PIPERADE		POMMES DE TERRE	BROCOLIS	JULIENNE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE RISSLÉES		TORTIS HVE	PURÉE DE POMMES DE TERRE
	COEUR DE BLÉ		PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE HVE	RIZ BIO	HARICOTS VERT		CAROTTES BRAISÉES	PETITS POIS AUX OIGNONS
MOUSSE MANGUE	MIMOLETTE		FROMAGE BLANC FERMIER	FRAISE AU SUCRE SELON COUR	BEIGNET AUX POMMES	SALADE DE FRUITS		GLACE	PETIT SUISSE
lundi 08 juin		REPAS VÉGÉTARIEN			REPAS VÉGÉTARIEN				
mardi 09 juin		mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin	lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
MACÉDOINE DE LÉGUMES	CONCOMBRE À LA BULGARE		CÉLÉRI RÉMOULADE AU CITRON	BETTERAVES VINAIGRETTE	CERVELAS VINAIGRETTE ET CORNICHONS	CAROTTES RÂPÉ		CONCOMBRES BULGARES	
NORMANDIN DE VEAU SAUCE NORMANDE	PENNES HVE		SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE HOKI MSC	CORDON BLEU SAUCE TOMATE	MAC AND CHEESE		RAVIOLIS GRATINÉ	
TOMATES PROVENÇALE	SAUCE FROMAGÈRE		COURGETTES BRAISÉES	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	RIZ BIO	SALADE		SALADE	MENU BRASSERIE
RIZ PILAF			SEMOULE HVE	HARICOTS VERTS	TOMATE PROVENÇALE				
CRÈME VANILLE	COMPOTE		ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT		DESSERT DU JOUR	
lundi 15 juin		REPAS VÉGÉTARIEN			REPAS VÉGÉTARIEN				
mardi 16 juin		mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin					
MELON JAUNE	OEUF DUR MAYONNAISE		CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES					
SAUCE FAÇON BOLOGNAISE (porc et boeuf)	PIZZA AU FROMAGE		POISSON PANÉ	RÔTI DE PORC FROID SAUCE TARTARE					
TORTIS HVE	SALADE		RIZ BIO	SALADE DE COQUILLETES HVE					
ABRICOTS SELON COUR	YAOURT NATURE		POIREAUX BÉCHAMEL	GLACE					
			CAKE DU CHEF						





Légende :

Produit Local
Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP ou HVE

Produits Bio
Produits Pêche durable



REPAS VÉGÉTARIEN		ANIMATION DES ILES			REPAS VÉGÉTARIEN		REPAS VÉGÉTARIEN		
lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin	lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE HAWAÏENNE	<p>Les îles dans votre restaurant API</p>	TOMATES À L'ÉCHALOTE	SALADE DE LA MER	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SALADE DE TOMATES À L'ÉCHALOTE		FEUILLETÉ FROMAGE	PASTÈQUE
OMELETTE	ROUGAIL DE SAUCISSES		ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHORIZO	GRATIN DE POISSON MSC	DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR		OMELETTE AU FROMAGE	CHIPOLATAS
PIPERADE	RIZ		POMMES DE TERRE	BROCOLIS	JULIENNE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES		TORTIS HVE	PURÉE DE POMMES DE TERRE
MIMOLETTE	MOUSSE MANGUE		PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE HVE	RIZ BIO	HARICOTS VERT		CAROTTES BRAISÉES	PETITS POIS AUX OIGNONS
REPAS VÉGÉTARIEN		REPAS VÉGÉTARIEN			REPAS VÉGÉTARIEN		REPAS VÉGÉTARIEN		
lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin	lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
MACÉDOINE DE LÉGUMES	CONCOMBRE À LA BULGARE		CÉLÉRI RÉMOULADE AU CITRON	BETTERAVES VINAIGRETTE	CERVELAS VINAIGRETTE ET CORNICHONS	CAROTTES RÂPÉ		CONCOMBRES BULGARES	
NORMANDIN DE VEAU SAUCE NORMANDE	PENNES HVE		SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE HOKI MSC	CORDON BLEU SAUCE TOMATE	MAC AND CHEESE		RAVIOLIS GRATINÉ	
TOMATES PROVENÇALE	SAUCE FROMAGÈRE		COURGETTES BRAISÉES	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	RIZ BIO	SALADE		SALADE	
RIZ PILAF	COMPOTE		SEMOULE HVE	HARICOTS VERTS	TOMATE PROVENÇALE	MOUSSE CHOCOLAT		DESSERT DU JOUR	
CRÈME VANILLE			ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON					
lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin					
MELON JAUNE	OEUF DUR MAYONNAISE		CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES					
SAUCE FAÇON BOLOGNAISE (porc et boeuf)	PIZZA AU FROMAGE		POISSON PANÉ	RÔTI DE PORC FROID SAUCE TARTARE					
TORTIS HVE	SALADE		RIZ BIO	SALADE DE COQUILLETES HVE					
ABRICOTS SELON COUR	YAOURT NATURE		POIREAUX BÉCHAMEL	GLACE					
			CAKE DU CHEF						

