Roqueserière
Du 03/06/2024 au 07/06/2024

	Menu 5 éléments
Lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette Sauté de dinde - Sauce au curry /Morceaux de colin MSC - Sauce au curry **Haricots verts Bio** persillés Saint Nectaire AOP Pêche
Mardi	Carottes râpées - Vinaigrette Boulettes végétariennes - Sauce tomate **Semoule Bio** **Emmental Bio** Compote fraîche **pomme Bio** framboise
Mercredi	
Jeudi	Radis rose - , beurre Lasagnes de boeuf /Lasagnes de légumes **Yaourt** sucré ferme du Prouzic **Banane Bio**
Vendredi	Crêpe au fromage Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Carottes HVE Sauce caramel Semoule au lait du chef

Produit labellisé Bio Origine France Plat signature Régional

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

Roqueserière
Du 10/06/2024 au 14/06/2024

	Menu 5 éléments
Lundi	**Torsade Bio** - Vinaigrette Paupiette de volaille - Sauce thym citron /Filet de hoki MSC - Sauce au thym Ratatouille Pont l'Evêque AOP Pomme HVE
Mardi	Concombre - Vinaigrette Salade aux oeufs façon Piemontaise Mimolette bio Mousse au chocolat au lait
Mercredi	
Jeudi	Tomates - Vinaigrette Saucisse de Mallossèves /Palet végétarien maraîcher - Sauce napolitaine Purée de pommes de terre **Saint Môret Bio** Tarte aux abricots du chef
Vendredi	Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Curry de poisson **Semoule Bio** Brie Nectarine jaune

Bio Origine France Produit labellisé Plat signature

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

Roqueserière
Du 17/06/2024 au 21/06/2024

	Menu 5 éléments
Lundi	Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette Fricassée de volaille - Sauce crème /Quenelle nature - sauce suprême **Haricots verts Bio** à l'ail Saint Nectaire AOP **Kiwi Bio**
Mardi	Melon Egrainé de pois Bio - Sauce tomate **Penne Bio** **Emmental Bio** râpé Flan nappé caramel
Mercredi	
Jeudi	**Taboulé Bio** à la menthe (semoule bio) Cordon bleu de dinde FR /Galette épinards, blé et fromage Courgettes à la Béchamel **Galettes au beurre Bio** Compote fraîche **pomme Bio** pêche
Vendredi	Carottes râpées - Vinaigrette Brandade de colin Yaourt Cimelait arômatisé Gâteau au yaourt du chef

Bio Origine France Produit labellisé Plat signature Régional

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

Roqueserière
Du 24/06/2024 au 28/06/2024

	Menu 5 éléments
Lundi	Melon Gratin de pâtes sauce fromagère ail et fines herbes **Gouda Bio** Mousse au chocolat au lait
Mardi	Tomates - Vinaigrette Saucisse knack /Nuggets végétarien de blé Frites - , ketchup **Saint Môret Bio** Nectarine jaune
Mercredi	
Jeudi	Crêpe au fromage Moussaka /Lasagnes de légumes **Yaourt** sucré ferme du Prouzic Abricot
Vendredi	Cervelas - , cornichons /Médaillon de surimi - , mayonnaise Pavé de merlu MSC - Sauce à l'oseille Riz de Camargue IGP pilaf Suisse sucré Beignet chocolat noisette

Bio Régional Produit labellisé Origine France

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

Roqueserière
Du 01/07/2024 au 05/07/2024

	Menu 5 éléments
Lundi	Melon Timbaline de coquillettes bio au jambon /Gratin de pâtes à l'emmental **Galettes au beurre Bio** Compote fraîche **pomme Bio**
Mardi	Concombre - Vinaigrette Kefta de boeuf - Façon couscous /Boulettes végétariennes - Façon couscous **Semoule Bio** **Edam Bio** Flan nappé caramel
Mercredi	
Jeudi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC Courgettes persillées **Tomme de vache** fromagerie Rêve de Fromage Pêche
Vendredi	Chips Jambon de dinde /Œuf dur Tomates cerises Fruit de saison Muffin

Bio Plat signature Origine France Produit labellisé Régional

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.