Menus de Marseille

SEMAINE 1- Du 2 au 8 juin 2025

	LUNDI 02/06/2025	MARDI 03/06/2025	MERCREDI 04/06/2025	JEUDI 05/06/2025	VENDREDI 06/06/2025	SAMEDI 07/06/2025	DIMANCHE 08/06/2025
REPAS MIDI	Radis mais et olives *Radis mais et olives* *Betteraves mixées* *Radis mais et olives* *Radis mais et olives* *Radis mais et olives* Paupiette de veau sauce moutarde *Paupiette de veau sauce moutarde* *Dinde mixée* *Paupiette de veau sauce moutarde* *Merlu sauce provençale* *Paupiette de veau sauce moutarde* Polenta *Purée de carottes* Saint-Paulin *Fromage frais demi sel* *Saint-Paulin* *Saint paulin sans sel* *Saint paulin sans sel* Crème dessert saveur café *Crème dessert saveur café* *Purée de pommes coing*	Salade de lentilles *Salade de lentilles* *Tomate mixée* *Salade de lentilles* *Salade de lentilles* *Salade de lentilles* Omelette aux herbes *Omelette aux herbes* *Jaune d'œuf* *Omelette aux herbes* *Omelette aux herbes* *Omelette aux herbes* Haricots verts persillés *Purée d'haricots verts* Tomme à la coupe *Fromage blanc et sucre* *Tomme à la coupe* *Tomme à la coupe* *Tomme à la coupe* Fruit frais *Lacté saveur vanille* *Fruit frais*	Croisillon Dubarry (chou fleur) *Croisillon Dubarry (chou fleur)* *Œuf mixé* *Croisillon Dubarry (chou fleur)* *Croisillon Dubarry (chou fleur)* *Croisillon Dubarry (chou fleur)* Cuisse de poulet aux herbes *Filet de hoki sauce citron* *Poulet mixé* *Cuisse de poulet aux herbes* *Filet de hoki sauce citron* *Cuisse de poulet aux herbes* Ratatouille *Purée de chou fleur* Rondelé ail & fines herbes *Rondelé ail & fines herbes* *Rondelé ail & fines herbes* *Emmental* *Emmental* Purée de pommes fraises et navette à la feur d'oranger *Purée de pommes* *Purée de pommes*	Carottes râpées vinaigrette *Carottes râpées vinaigrette* *Carottes mixées* *Carottes râpées vinaigrette* *Carottes râpées vinaigrette* *Carottes râpées vinaigrette* Sauce carbonara *Sauce carbonara* *Veau mixé* *Sauce carbonara* *Emincé de saumon sauce crème aux herbes* *Emincé de saumon sauce crème aux herbes* Torti et emmental râpé *Purée de céleri* Gouda *Tartare* *Gouda* *Saint paulin sans sel* *Saint paulin sans sel* Yaourt nature sucré *Yaourt nature sucré* *Yaourt nature*	Salade de blé olives et tomates *Salade de blé olives et tomates* *Terrine de légumes* *Salade de blé olives et tomates* *Salade de blé olives et tomates* *Salade de blé olives et tomates* Colin meunière et citron *Colin meunière et citron* *Colin mixé* *Haché de veau au jus* *Colin meunière et citron* *Colin meunière et citron* Aubergines façon tian de légumes *Purée de patate douce* Saint-Môret *Saint-Môret* *Saint-Môret* *Brie* *Brie* Fruit frais *Purée de pommes pêches* *Fruit frais*	Tomate mozzarella *Tomate mozzarella* *Concombre mixé* *Tomate mozzarella* *Tomate mozzarella* *Tomate mozzarella* Jambon sauce madère *Filet de merlu sauce oseille* *Jaune d'œuf* *Jambon sauce madère* *Filet de merlu sauce oseille* *Filet de merlu sauce oseille* Purée de pommes de terre *Purée de pommes de terre* Bleu douceur *Fraidou* *Bleu douceur* *Camembert* *Camembert* Riz au lait *Purée de pommes* *Riz au lait*	Rillettes de canard *Rillettes de canard* *Betteraves mixées* *Salade de pommes de terre* *Salade de pommes de terre* *Rillettes de canard* Sauté de taureau sauce st gilloise *Filet de hoki sauce nicoise* *Bœuf mixé* *Sauté de taureau sauce st gilloise* *Filet de hoki sauce nicoise* *Sauté de taureau sauce st gilloise* Petits pois façon fermière *Purée de petits pois* Mimolette *Tartare ail et fines herbes* *Mimolette* *Tomme des Pyrénées* *Tomme des Pyrénées* Clafoutis pêche amandes *Mousse chocolat* *Clafoutis pêche amandes*
REPAS SOIRS	Gaspacho tomates Mimolette Fruit frais	Minestrone Fromage frais demi sel Muffin	Potage de légumes variés Petit suisse et sucre Fruit frais	Potage Dubarry Saint paulin Purée de poire	Soupe de légumes et vermicelles Cantal AOP Fromage blanc aromatisé aux fruits	Soupe à l'oignon Fraidou Fruit frais	Potage saint germain Tartare ail et fines herbes Fromage blanc sucré

Appellation d'origine protégée
Viande française
Recette élaborée dans notre cuisine
Produits issus de l'agriculture BIO

Menus de Marseille

SEMAINE 2- Du 9 au 15 juin 2025

	LUNDI 09/06/2025	MARDI 10/06/2025	MERCREDI 11/06/2025	JEUDI 12/06/2025	VENDREDI 13/06/2025	SAMEDI 14/06/2025	DIMANCHE 15/06/2025
REPAS MIDI	Feuilleté au fromage *Feuilleté au fromage* *Carottes mixées* *Feuilleté au fromage* *Feuilleté au fromage* *Feuilleté au fromage* Parmentier de colin à la purée de courgettes *Parmentier de colin à la purée de courgettes* *Parmentier de colin à la purée de courgettes* *Haché de poulet sauce au poivre* *Parmentier de colin à la purée de courgettes* *Parmentier de colin à la purée de courgettes* *** *** Edam *Kiri* *Edam* *Emmental* *Emmental* Fruit frais *Lacté saveur vanille nappé caramel* *Fruit frais*	Cœurs de palmier et mais vinaigrette *Cœurs de palmier et mais vinaigrette* *Betteraves mixées* *Cœurs de palmier et mais vinaigrette* *Cœurs de palmier et mais vinaigrette* *Cœurs de palmier et mais vinaigrette* Steak haché de bœuf sauce pizzaiolo *Steak haché de bœuf sauce pizzaiolo* *Veau mixé* *Steak haché de bœuf sauce pizzaiolo* *Merlu sauce au curry* *Steak haché de bœuf sauce pizzaiolo* Pommes boulangères *Purée de pois cassés* Cantal AOP à la coupe *Chanteneige* *Cantal AOP à la coupe* *Saint nectaire AOP* *Saint nectaire AOP* Mousse saveur citron *Mousse saveur citron* *Purée de pommes*	Sardine et beurre *Sardine et beurre* *Houmous* *Sardine et beurre* *Salade de pois chiches au cumin* *Salade de pois chiches au cumin* Sauté de dinde aux oignons *Colin pané et citron* *Mixé de bœuf* *Sauté de dinde aux oignons* *Colin pané et citron* *Sauté de dinde aux oignons* Carottes persillées *Purée de carottes* Fromage frais rondelé ail et fines herbes *Fromage frais rondelé ail et fines herbes* *Fromage frais rondelé ail et fines herbes* *Brie* *Brie* Fruit frais *Purée de pommes* *Fruit frais*	Macédoine mayonnaise *Macédoine mayonnaise* *Tomate mixée* *Macédoine mayonnaise* *Macédoine mayonnaise* *Macédoine mayonnaise* Raviolis au fromage sauce crème aux herbes *Raviolis au fromage sauce crème aux herbes* *Jaune d'œuf* *Raviolis au fromage sauce crème aux herbes* *Raviolis au fromage sauce crème aux herbes* *Raviolis au fromage sauce crème aux herbes* *** *Purée d'épinards* Fraidou *Fraidou* *Fraidou* *Saint paulin sans sel* *Saint paulin sans sel* Yaourt nature sucré *Yaourt nature sucré* *Yaourt nature*	Salade grecque *Salade grecque* *Concombre mixé* *Salade grecque* *Salade grecque* *Salade grecque* Quenelles de brochet sauce nantua *Quenelles de brochet sauce nantua* *Mixé de colin* *Escalope viennoise et citron* *Quenelles de brochet sauce nantua* *Quenelles de brochet sauce nantua* Riz *Purée de petits pois* Emmental *Samos* *Emmental* *Emmental* *Emmental* Pomme au four *Fromage blanc aromatisé aux fruits* *Pomme au four*	Œuf dur mayonnaise *Œuf dur mayonnaise* *Terrine de légumes* *Œuf dur mayonnaise* *Œuf dur mayonnaise* *Œuf dur mayonnaise* Rôti de porc VF et dosette de moutarde *Hoki sauce oseille* *Poulet mixé* *Rôti de porc VF et dosette de moutarde* *Hoki sauce oseille* *Rôti de porc VF et dosette de moutarde* Piperade *Purée de brocolis* Petit moulé *Petit moulé* *Petit moulé* *Tomme des Pyrénées* *Tomme des Pyrénées* Purée de poire et madeleine *Purée de pommes* *Purée de pommes*	Chou fleur anchoiade *Chou fleur vinaigrette* *Mousse de canard* *Chou fleur vinaigrette* *Chou fleur anchoiade* *Chou fleur vinaigrette* Boulettes de mouton sauce orientale *Boulettes de mouton sauce orientale* *Mixé de veau* *Boulettes de mouton sauce orientale* *Saumonette sauce dieppoise* *Boulettes de mouton sauce orientale* **Semoule BIO LOCALE** *Purée de pommes de terre* Saint Paulin *Petit cotentin* *Saint Paulin* *Camembert* *Camembert* Gateau au chocolat *Mousse chocolat* *Gateau au chocolat*
REPAS SOIRS	Potage minestrone Emmental Purée de pommes fraises	Soupe de légumes et vermicelles Mimolette Liégeois saveur café	Velouté de champignons Gouda Fromage frais sucré	Potage paysan Rondelé Fruit frais	Potage courgettes kiri Six de savoie Gaufre liégeoise	Potage crecy Tomme de Pays Mosaique de fruits	Potage esau Edam Fruit de saison

Appellation d'origine protégée
Viande française
Recette élaborée dans notre cuisine
Produits issus de l'agriculture BIO

Menus de Marseille

SEMAINE 3- Du 16 au 22 juin 2025

	LUNDI 16/06/2025	MARDI 17/06/2025	MERCREDI 18/06/2025	JEUDI 19/06/2025	VENDREDI 20/06/2025	SAMEDI 21/06/2025	DIMANCHE 22/06/2025
REPAS MIDI	Taboulé *Taboulé* *Carottes mixées* *Taboulé* *Taboulé* *Taboulé* Rôti de bœuf VF et dosette de moutarde *Merlu sauce tomate* *Dinde mixée* *Rôti de bœuf VF et dosette de moutarde* *Merlu sauce tomate* *Rôti de bœuf VF et dosette de moutarde* Poêlée provençale *Purée de céleri* Chanteneige *Chanteneige* *Chanteneige* *Saint nectaire* *Saint nectaire* Fruit frais *Crème saveur caramel* *Fruit frais*	Melon *Melon* *Betteraves mixées* *Melon* *Melon* *Melon* Aiguillettes de poulet sauce au pistou *Filet de colin sauce créole* *Colin mixé* *Aiguillettes de poulet sauce au pistou* *Filet de colin sauce créole* *Aiguillettes de poulet sauce au pistou* Gnocchi *Purée d'haricots verts* Gouda à la coupe *Kiri* *Gouda à la coupe* *Camembert* *Camembert* **Purée de pommes BIO LOCALE et abricots** **Purée de pommes BIO LOCALE et abricots** **Purée de pommes BIO LOCALE et abricots**	Salade d'haricots blancs au thon *Salade d'haricots blancs au thon* *Houmous* *Salade d'haricots blancs au thon* *Salade d'haricots blancs au thon* *Salade d'haricots blancs* Saucisse de Strasbourg et moutarde *Saucisse de Strasbourg et moutarde* *Veau mixé* *Saucisse de Strasbourg et moutarde* *Hoki sauce citron* *Sauté de bœuf sauce aux olives* Purée de carottes *Purée de carottes* Fromage frais demi sel *Fromage frais demi sel* *Fromage frais demi sel* *Emmental* *Emmental* Liégeois chocolat *Liégeois chocolat* *Purée de pommes coing*	Cake aux olives *Cake aux olives* *Concombre mixé* *Cake aux olives* *Cake aux olives* *Cake aux olives* Omelette au fromage *Omelette au fromage* *Jaune d'œuf* *Omelette au fromage* *Omelette au fromage* *Omelette* Epinards à la béchamel *Purée d'épinards* Brie *Yaourt nature* *Brie* *Brie* *Brie* Pastèque *Mousse café* *Fruit frais*	Concombre vinaigrette et feta *Concombre vinaigrette et feta* *Tomate mixée* *Concombre vinaigrette* *Concombre vinaigrette et feta* *Concombre vinaigrette et feta* Sauce bolognaise au thon *Sauce bolognaise au thon* *Bœuf mixé* *Haché de veau au jus* *Sauce bolognaise au thon* *Sauce bolognaise au thon* Farfalle et emmental râpé *Purée de pommes de terre* Petit Cotentin *Petit Cotentin* *Petit Cotentin* *Saint paulin sans sel* *Saint paulin sans sel* Fromage blanc saveur vanille *Fromage blanc saveur vanille* *Fromage blanc*	Carottes râpées vinaigrette *Carottes râpées vinaigrette* *Œuf mixé* *Carottes râpées vinaigrette* *Carottes râpées vinaigrette* *Carottes râpées vinaigrette* Escalope de dinde VF à la crème *Brouillade d'œufs* *Dinde mixée* *Escalope de dinde VF à la crème* *Brouillade d'œufs* *Escalope de dinde VF à la crème* Gratin de courgettes *Purée de courgettes* Tomme des Pyrennées *Fraidou* *Tomme des Pyrennées* *Tomme des Pyrennées* *Tomme des Pyrennées* Purée de pêche *Purée de pêche* *Purée de pêche*	Saucisson et cornichons *Saucisson et cornichons* *Terrine de légumes* *Terrine de légumes* *Terrine de légumes* *Saucisson et cornichons* Moussaka *Moussaka* *Mixé de veau* *Moussaka* *Quenelles sauce tomate* *Moussaka* *** *Purée de lentilles* Emmental *Rondelé ail et fines herbes* *Emmental* *Emmental* *Emmental* Baba au rhum *Petit suisse* *Petit suisse*
REPAS SOIRS	Potage courgettes kiri Edam Yaourt nature et sucre	Soupe façon minestrone aux fèves Brie Fruit frais	Velouté de poireaux Fromage frais petit cotentin Mosaique de fruits	Potage de légumes Bleu Gaufre liégeoise	Potage esau Fromage frais samos Purée de pommes poires	Soupe aux oignons Saint paulin Fruit frais	Potage de légumes aux vermicelles Rondelé ail et fines herbes Purée de pommes

Appellation d'origine protégée
Viande française
Recette élaborée dans notre cuisine
Produits issus de l'agriculture BIO

Menus de Marseille

SEMAINE 4- Du 23 au 29 juin 2025

	LUNDI 23/06/2025	MARDI 24/06/2025	MERCREDI 25/06/2025	JEUDI 26/06/2025	VENDREDI 27/06/2025	SAMEDI 28/06/2025	DIMANCHE 29/06/2025
REPAS MIDI	Poivrons marinés	Menu Américain Salade texane (mais, haricots rouges, carottes, tomates et feta)	Tarte façon pissaladière	Melon	Poireaux vinaigrette	Salade de pâtes	Crudités sauce méridionale
	Poivrons marinés	*Salade texane (mais, haricots rouges, carottes, tomates et feta)*	*Tarte façon pissaladière*	*Melon*	*Poireaux vinaigrette*	*Salade de pâtes*	*Crudités sauce méridionale*
	Houmous	*Betteraves mixées*	*Terrine de légumes*	*Tomate mixée*	*Carottes mixées*	*Concombre mixé*	*Œuf mixé*
	Poivrons marinés	*Salade texane (mais, haricots rouges, carottes, tomates et feta)*	*Betteraves vinaigrette*	*Melon*	*Poireaux vinaigrette*	*Salade de pâtes*	*Crudités sauce méridionale*
	Poivrons marinés	*Salade texane (mais, haricots rouges, carottes, tomates et feta)*	*Tarte façon pissaladière*	*Melon*	*Poireaux vinaigrette*	*Salade de pâtes*	*Crudités sauce méridionale*
	Poivrons marinés	*Salade texane (mais, haricots rouges, carottes, tomates et feta)*	*Betteraves vinaigrette*	*Melon*	*Poireaux vinaigrette*	*Salade de pâtes*	*Crudités sauce méridionale*
	Côte de porc sauce aux olives	Cuisse de poulet épices cajun	Gratin de moules	Haché de veau au jus	Paupiette de saumon sauce aurore	Rôti de dinde au jus	Rougail saucisse
	Beignets de poisson	*Colin sauce tomate*	*Gratin de moules*	*Haché de veau au jus*	*Hachis parmentier*	*Gratin de poisson*	*Haché de poulet au jus*
	Mixé de colin	*Veau mixé*	*Jaune d'œuf*	*Bœuf mixé*	*Hachis parmentier*	*Mixé de poulet*	*Dinde mixée*
	Côte de porc sauce aux olives	*Cuisse de poulet épices cajun*	*Œuf dur mayonnaise*	*Haché de veau au jus*	*Paupiette de saumon sauce aurore*	*Rôti de dinde au jus*	*Rougail saucisse*
	Beignets de poisson	*Colin sauce tomate*	*Gratin de moules*	*Pizza au fromage*	*Paupiette de saumon sauce aurore*	*Gratin de poisson*	*Merlu sauce citron*
	Côte de porc sauce aux olives	*Cuisse de poulet épices cajun*	*Gratin de moules*	*Haché de veau au jus*	*Paupiette de saumon sauce aurore*	*Rôti de dinde au jus*	*Haché de poulet au jus*
	Lentilles au jus	Purée de patate douce aux épices	Carottes persillées	Tomate à la provençale	Pommes vapeur	Aubergines au parmesan	Riz créole
	Purée de lentilles	*Purée de patate douce aux épices*	*Purée de carottes*	*Purée d'haricots verts*	***	*Purée d'épinards*	*Purée d'haricots verts*
	Camembert	Cheddar à la coupe	Edam	Saint paulin	Bleu	Tartare ail et fines herbes	Emmental
	Six de Savoie *Camembert* *Camembert* *Camembert*	*Saint morêt* *Cheddar à la coupe* *Cheddar à la coupe* *Cheddar à la coupe*	*Saint bricet* *Edam* *Tomme des Pyrénées* *Tomme des Pyrénées*	*Fraidou* *Saint paulin* *Saint nectaire* *Saint nectaire*	*Fromage frais demi sel* *Bleu* *Saint paulin sans sel* *Saint paulin sans sel*	*Tartare ail et fines herbes* *Tartare ail et fines herbes* *Brie* *Brie*	*Fromage fondu samos* *Emmental* *Emmental* *Emmental*
	Fruit de saison *Liégeois chocolat* *Fruit de saison*	Brownie *Mousse citron* *Brownie*	Fruit frais *Purée de pommes poires* *Fruit frais*	Semoule au lait *Semoule au lait* *Semoule au lait*	Faisselle et confiture *Faisselle et confiture* *Faisselle*	Fruit frais *Crème caramel* *Fruit frais*	Tarte flan *Crème dessert au chocolat* *Tarte flan*
REPAS SOIRS	Gaspacho	Potage courgettes kiri	Potage paysan	Potage saint germain	Velouté de champignons	Potage poule vermicelles	Velouté de poireaux
	Fraidou	Emmental	Fromage frais au lait entier	Mimolette	Fromage frais demi sel	Six de Savoie	Fromage blanc
	Fromage frais sucré	Fruit frais	Lacté saveur vanille nappé caramel	Pain d'épices	Fruit de saison	Yaourt nature et sucre	Purée de pommes pruneaux

Appellation d'origine protégée
Viande française
Recette élaborée dans notre cuisine
Produits issus de l'agriculture BIO

Menus de Marseille

Semaine 5- Du 30 juin au 6 juillet 2025

	LUNDI 30/06/2025	MARDI 01/07/2025	MERCREDI 02/07/2025	JEUDI 03/07/2025	VENDREDI 04/07/2025	SAMEDI 05/07/2025	DIMANCHE 06/07/2025
REPAS MIDI	Salade de risetti au pistou *Salade de risetti au pistou* *Concombre mixé* *Salade de risetti au pistou* *Salade de risetti au pistou* *Salade de risetti au pistou* Rôti de veau persillé au jus *Pavé de colin sauce safranée* *Dinde mixée* *Rôti de veau persillé au jus* *Pavé de colin sauce safranée* *Rôti de veau persillé au jus* Courgettes à la provençale *Purée de courgettes* Saint paulin *Petit cotentin* *Saint paulin* *Saint nectaire* *Saint nectaire* Fruit frais *Purée de pommes poires* *Fruit frais*	Coleslaw *Coleslaw* *Carottes mixées* *Coleslaw* *Coleslaw* *Coleslaw* Boulettes au bœuf sauce au curry *Boulettes au bœuf sauce au curry* *Veau mixé* *Boulettes au bœuf sauce au curry* *Filet de hoki sauce niçoise* *Boulettes au bœuf sauce au curry* **Semoule BIO LOCALE** *Purée de céleri* Brie *Saint bricet* *Brie* *Saint paulin sans sel* *Saint paulin sans sel* Fromage blanc et confiture *Fromage blanc et confiture* *Fromage blanc*	Pizza au fromage *Pizza au fromage* *Houmous* *Pizza au fromage* *Pizza au fromage* *Pizza au fromage* Omelette aux oignons *Omelette aux oignons* *Jaune d'œuf* *Omelette aux oignons* *Omelette aux oignons* *Omelette aux oignons* Ratatouille *Purée d'haricots verts* Fromage frais demi sel *Fromage frais demi sel* *Fromage frais demi sel* *Brie* *Brie* **Fruit frais BIO LOCAL** *Crème dessert saveur vanille* **Fruit frais BIO LOCAl**	Concombre vinaigrette *Concombre vinaigrette* *Concombre mixé* *Concombre vinaigrette* *Concombre vinaigrette* *Concombre vinaigrette* Canneloni bolognaise *Canneloni bolognaise* *Poulet mixé* *Canneloni bolognaise* *Emincé de saumon sauce crème aux herbes* *Canneloni bolognaise* *** *Purée d'épinards* Mimolette *Fromage frais tartare* *Mimolette* *Emmental* *Emmental* Thiakry à la mangue *Lacté saveur vanille nappé caramel* *Thiakry à la mangue*	Salade de lentilles *Salade de lentilles* *Betteraves mixées* *Salade de lentilles* *Salade de lentilles* *Salade de lentilles* Filet de colin sauce aioli *Filet de colin sauce aioli* *Dinde mixée* *Aiguillettes de poulet au jus* *Filet de colin sauce aioli* *Filet de colin sauce aioli* Légumes aioli *Purée de pommes de terre* Comté AOP *Rondelé au bleu* *Comté AOP* *Tomme des Pyrénées* *Tomme des Pyrénées* Fruit frais *Yaourt nature sucré* *Fruit frais*	Terrine de légumes *Terrine de légumes* *Terrine de légumes* *Terrine de légumes* *Terrine de légumes* *Terrine de légumes* Courgette farcie *Courgette farcie* *Colin mixé* *Courgette farcie* *Filet de colin sauce citron* *Courgette farcie* Blé *Purée de carottes* Tartare ail et fines herbes *Tartare ail et fines herbes* *Tartare ail et fines herbes* *Camembert* *Camembert* Yaourt aromatisé *Yaourt aromatisé* *Yaourt nature*	Fromage de tête cornichons et vinaigrette à l'échalotte *Fromage de tête cornichons et vinaigrette à l'échalotte* *Œuf et aqsperges mixés* *Salade de riz* *Salade de riz* *Fromage de tête cornichons et vinaigrette à l'échalotte* Taureau sauce st gilloise *Beignets de poisson* *Bœuf mixé* *Taureau sauce st gilloise* *Merlu sauce dieppoise* *Taureau sauce st gilloise* Poêlée de légumes *Purée de potiron* Edam *Fraidou* *Edam* *Emmental* *Emmental* Clafoutis aux mirabelles *Purée de pommes fraises* *Clafoutis aux mirabelles*
REPAS SOIRS	Potage saint germain Petit cotentin Lacté saveur vanille nappé caramel	Potage au brocolis Mimolette Fruit frais	Soupe à la tomate Emmental Yaourt nature sucré	Potage aux vermicelles Camembert Muffin	Velouté de courgettes kiri Rondelé au bleu **Purée de pommes BIO LOCALES**	Potage Dubarry Six de savoie Liégeois chocolat	Soupe à l'oignon Tomme des Pyrénées Fruit frais

Appellation d'origine protégée
Viande française
Recette élaborée dans notre cuisine
Produits issus de l'agriculture BIO