

Commune de

Volvic



| | | | |
|---------|---|--|---------------|
| | Poisson frais "Le Poisson Livreur" | | Produit Bio |
| Légende | Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP) | | |
| | Repas végétarien | | Produit Local |

lundi 13 juin 2022

CONCOMBRE BULGARE

RÔTI DE PORC "Fabre
Lozérienne local" AU
CHORIZO

POMMES DE TERRE AU
FOUR
"Arfeuilles local"

CANTAL AOP

PÊCHES AU SIROP

mardi 14 juin 2022

TABOULÉ

BOULETTES DE BOEUF À
LA TOMATE

HARICOTS BEURRE

FROMAGE BLANC
"Ferme Batisse local"

FRUIT DE SAISON

mercredi 15 juin 2022

CAROTTES "Limagne
Légumes local"
RÂPÉES VINAIGRETTE

FILET DE DINDE
"Moriceau" FROID
KETCHUP

FRICASSÉE
COURGETTES ET
AUBERGINES "Limagne
Légumes local"

FOURME D'AMBERT AOP

PERLES DE TAPIOCA AU
LAIT DE COCO ET
MANGUE

jeudi 16 juin 2022

PASTÈQUE

CHILI SIN CARNÉ
FRAICHEUR

RIZ DE CAMARGUE IGP

TOMME DES
MONTAGNES BIO
"GAEC du Verseau local"

CLAFOUTIS AUX
CERISES

vendredi 17 juin 2022

BETTERAVES BIO À
L'ÉCHALOTE

TERRINE DE THON
CHAUDE

SEMOULE BIO

CAMEMBERT BIO

FRUIT DE SAISON



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs avec une majorité de produits frais

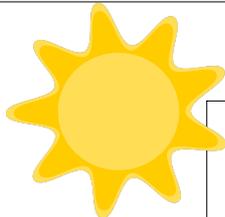
Retrouvez la
recette du mois sur
votre

Souons Complices



| | | | | |
|---------|---|--|---------------|--|
| | Poisson frais "Le Poisson Livreur" | | Produit Bio | |
| Légende | Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP) | | | |
| | Repas végétarien | | Produit Local | |

| lundi 20 juin 2022 | mardi 21 juin 2022 | mercredi 22 juin 2022 |
|--------------------------------------|--|---|
| MELON "Limagne Légumes local" | PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON | SALADE DE TOMATES "Limagne Légumes local" VINAIGRETTE |
| PIZZA AUX LÉGUMES GRILLÉS | SAUTÉ DE BOEUF "Fabre Lozérienne local" AUX ÉPICES | TRANCHE DE JAMBON GRILLÉE |
| SALADE VERTE "Limagne Légumes local" | BOULGOUR BIO | LENTILLES À L'ÉCHALOTE |
| CANTAL AOP | BRIE BIO | SAINT NECTAIRE AOP |
| CRÈME DESSERT | FRUIT DE SAISON | FRUIT DE SAISON |



PIQUE-NIQUE

| jeudi 23 juin 2022 | vendredi 24 juin 2022 |
|---------------------|---|
| TOMATES CERISES | SALADE DE RIZ (tomate, concombre, maïs et oeuf) |
| HOT-DOG CALIFORNIEN | POISSON PANÉ ET CITRON |
| CHIPS | GRATIN DE COURGETTES "Limagne Légumes local" |
| BÂTONNET D'EMMENTAL | YAOURT A LA FRAMBOISE "Ferme Batisse local" |
| GLACE | KIWI BIO |

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs** avec une majorité de produits frais

Retrouvez la
recette du mois sur
votre
Souons Complies



| | | | |
|--|---|----------------------|---|
| Poisson frais "Le Poisson Livreur" |  | Produit Bio |  |
| Légende | Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP) | |  |
| Repas végétarien |  | Produit Local |  |

| lundi 27 juin 2022  | mardi 28 juin 2022 | mercredi 29 juin 2022 |
|---|--|---|
| FEUILLETÉ AU CHÈVRE | PASTÈQUE | SALADE DE PERLES AU THON |
| OMELETTE AUX FINES HERBES | PAËLLA AU POULET "Moriceau" | CORDON BLEU |
| HARICOTS VERTS BIO  | AU RIZ DE CAMARGUE IGP  | PETITS POIS ET CAROTTES |
| PETIT SUISSE AROMATISÉ BIO  | FOURME DE ROCHEFORT BIO  | COULOMMIER BIO  |
| FRUIT DE SAISON | MOUSSE AU CHOCOLAT | FRUIT DE SAISON |

| jeudi 30 juin 2022 | vendredi 1 juillet 2022 |
|--|--|
| SALADE VERTE "Limagne Légumes local"  | CONCOMBRE VINAIGRETTE |
| BOLOGNAISE | FILET DE POISSON FRAIS MSC AU PESTO  |
| SPAGHETTIS | RATATOUILLE "Limagne Légumes local"  |
| YAOURT "Coeur de fermier local"  | CANTAL AOP  |
| FRUIT DE SAISON | MOELLEUX AU CHOCOLAT |

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**  avec une majorité de produits frais 

Retrouvez la
recette du mois sur
votre
Souons Complices



Commune de

Volvic



Poisson frais
"Le Poisson Livreur"

Produit Bio

Légende Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)

Repas végétarien **Produit Local**

lundi 4 juillet 2022

TOMATE ET
MOZZARELLA

RÔTI DE PORC "Fabre
Lozérienne local" AU JUS
MOUTARDÉ

POÊLÉE DE BROCOLIS
AUX POIVRONS

SAINT NECTAIRE AOP

SEMOULE AU LAIT À LA
VANILLE

mardi 5 juillet 2022

BETTERAVES BIO

PÂTES AUX LÉGUMES

ET FROMAGE RÂPÉ

FROMAGE BLANC "Ferme
Batisse local"

BANANE BIO

mercredi 6 juillet 2022

OEUF DUR MAYONNAISE

ESCALOPE DE VOLAILLE
À LA TOMATE

SEMOULE BIO

KIRI

FRUIT DE SAISON

VACANCES D'ÉTÉ

jeudi 7 juillet 2022

MELON

STEAK HACHÉ ET
KETCHUP

FRITES

CAMEMBERT

COMPOTE

vendredi 8 juillet 2022

SALADE DE POIS
CHICHES AU CUMIN

POISSON MEUNIÈRE ET
CITRON

PURÉE DE COURGETTES

YAOURT NATURE SUCRÉ

FRUIT DE SAISON



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs avec une majorité de produits frais

Retrouvez la
recette du mois sur
votre
Souons Complices

