



	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

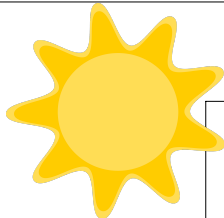
Souons Complices





	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

Retrouvez la recette du mois sur votre **Souons Complies**

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



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

