


































Déjeuner

	lun. 01/07	mar. 02/07	mer. 03/07	jeu. 04/07	ven. 05/07	sam. 06/07	dim. 07/07
Entrée	Terrine 3 légumes lisse	Betteraves  	Rillettes de thon	Mousse de foie	Concombre vinaigrette	Terrine de saumon fumé	Carottes râpées
Plat	Sauce bolognaise  Purée de légumes	Chili con carne  Pommes vapeur 	Filet de poulet Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Filet de colin  Sauce tomate Purée de légumes	Steak haché de boeuf  Pommes vapeur 	Filet de colin  Sauce au beurre blanc Purée de légumes
Accompagnement 2	Poêlée forestière	Haricots rouges	Petits pois à la française  	Fondue de poireaux	Courgettes sautées	Haricots plats 	Julienne de légumes
Fromage	Vache qui rit 	Samos 	Rondelé aux noix 	Boursin 	Rondelé ail et fines herbes	Six de savoie 	Fromage blanc nature 
Dessert	Banane 	Liégeois vanille 	Purée pomme abricot	Compote	Crème dessert praliné	Banane 	Bavarois chocolat

Dîner

	lun. 01/07	mar. 02/07	mer. 03/07	jeu. 04/07	ven. 05/07	sam. 06/07	dim. 07/07
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage potiron carottes	Potage de légumes	Velouté de légumes	Crème de veau	Potage paysan
Fromage	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant
Dessert	Yaourt aromatisé 	Compote	Fromage blanc aromatisé 	Banane 	Compote	Dany chocolat	Banane 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



Viandes de France



Origine France



Région Ultra Périphérique

























Certification environnementale niveau 2













Pêche Durable







Déjeuner

	lun. 08/07	mar. 09/07	mer. 10/07	jeu. 11/07	ven. 12/07	sam. 13/07	dim. 14/07
Entrée	Rillettes de thon	Mousse de foie	Oeuf mimosa	Betteraves  	Concombre vinaigrette	Terrine de saumon	Salade de tomate et basilic
Plat	Omelette nature  Purée de légumes	Sauce bolognaise  Purée de légumes	Rôti de porc  Sauce dijonnaise Lentilles cuisinées  	Steak haché de boeuf  Haricots verts 	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées	Moussaka	Boeuf stroganoff  Pommes vapeur 
Accompagnement 2	Carottes jeunes	Aubergines à la tomate	Brunoise de légumes	Purée crécy	Purée de légumes	Purée de légumes	Brocolis sautés
Fromage	Kiri au chèvre	Chanteneige 	Rondelé au bleu 	Samos 	Yaourt nature 	Kiri 	Roquefort crème
Dessert	Mousse au citron	Compote	Banane 	Compote de pomme  	Banane 	Fromage blanc nature  Coupelle de miel	Bavarois

Dîner

	lun. 08/07	mar. 09/07	mer. 10/07	jeu. 11/07	ven. 12/07	sam. 13/07	dim. 14/07
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Potage de légumes
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette
Dessert	Banane 	Fromage blanc nature  Coupelle de miel	Compote	Crème dessert café 	Compote	Banane 	Compote de pomme  

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
 céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
 Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Origine France  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Région Ultra Périphérique  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable

Déjeuner




















	lun. 15/07	mar. 16/07	mer. 17/07	jeu. 18/07	ven. 19/07	sam. 20/07	dim. 21/07
Entrée	Oeuf mimosa	Rillettes de thon	Carottes râpées	Mousse de canard	Terrine 3 poissons lisse	Concombre vinaigrette	Terrine marché de Provence
Plat	Escalope de porc Purée de pommes de terre au lait	Rôti de dinde Sauce crème Brocolis sautés	Escalope de volaille Petits pois à la française 	Steak haché de veau Purée de légumes	Fricassée de colin Sauce tomate Purée de pommes de terre au lait	Rôti de porc Flageolets fondants 	Sauté de lapin Pommes vapeur
Accompagnement 2	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Purée de légumes	Pommes vapeur 	Poêlée de légumes	Piperade	Carottes sautées 	Tomates provençales
Fromage	Le petit carré fondant	Saint moret 	Yaourt nature 	Kiri 	Mini cabrette	Vache picon 	Boursin
Dessert	Liégeois chocolat 	Banane 	Compote pomme abricot	Banane 	Yaourt aromatisé 	Compote	Bavarois

Dîner









	lun. 15/07	mar. 16/07	mer. 17/07	jeu. 18/07	ven. 19/07	sam. 20/07	dim. 21/07
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Fromage	Six de savoie 	Chantaillou 	Saint bricet	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croq'lait
Dessert	Compote	Petits suisses naturels 	Banane 	Liégeois vanille 	Compote pomme coing	Mousse au citron	Banane

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

Déjeuner

	lun. 22/07	mar. 23/07	mer. 24/07	jeu. 25/07	ven. 26/07	sam. 27/07	dim. 28/07
Entrée	Mousse de canard	Rillettes de thon	Salade de tomate et basilic	Oeuf mimosa	Terrine de légumes	Betteraves  	Céleri rémoulade
Plat	Sauce carbonara Purée de légumes	Cuisse de poulet rôtie  Haricots verts 	Omelette aux fines herbes  Petits pois à la française  	Escalope de volaille Purée de légumes	Filet de colin  Sauce arlequin Purée de pommes de terre au lait	Rôti de porc  Chou de choucroute	Saute de veau  Sauce Basquaise Purée de légumes
Accompagnement 2	Courgettes sautées	Purée de légumes	Carottes sautées 	Brocolis sautés	Brunoise de légumes	Pommes vapeur 	Piperade
Fromage	Samos 	Saint moret 	Crème de gruyère	Saint bricet	Mini cabrette	Rondelé nature 	Roquefort crème
Dessert	Semoule au lait	Crème dessert caramel 	Banane 	Compote pomme framboise	Fromage blanc aromatisé 	Banane 	Bavarois

Dîner

	lun. 22/07	mar. 23/07	mer. 24/07	jeu. 25/07	ven. 26/07	sam. 27/07	dim. 28/07
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Potage de légumes
Fromage	Le petit carré fondant	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Compote	Mousse au chocolat 	Compote	Yaourt nature 	Banane 	Compote de pêche	Banane 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Origine France



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Région Ultra Périphérique














: Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 29/07	mar. 30/07	mer. 31/07	jeu. 01/08	ven. 02/08	sam. 03/08	dim. 04/08
Entrée	Terrine de légumes	Rillettes de thon	Betteraves  	Mousse de foie	Concombre vinaigrette	Terrine de saumon fumé	Carottes râpées
Plat	Steak haché de boeuf  Purée de pommes de terre au lait	Escalope de volaille Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Steak haché de veau Purée de légumes	Sauce bolognaise  Purée de légumes	Fricassée de colin  Sauce curry coco Courgettes sautées	Steak haché de boeuf  Brocolis sautés	Cuisse de poulet  Sauce chasseur Purée de légumes
Accompagnement 2	Haricots verts 	Pommes vapeur 	Chou fleur 	Aubergines à la tomate	Purée de légumes	Pommes vapeur 	Tomates provençales
Fromage	Vache qui rit 	Yaourt nature 	Rondelé aux noix 	Boursin 	Rondelé ail et fines herbes	Six de savoie 	Croqlait
Dessert	Compote de poire	Banane 	Crème dessert vanille 	Yaourt panier de yoplait	Banane 	Mousse au citron	Bavarois

Dîner

	lun. 29/07	mar. 30/07	mer. 31/07	jeu. 01/08	ven. 02/08	sam. 03/08	dim. 04/08
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage potiron carottes	Potage de légumes	Crème de courgettes et basilic	Crème de veau	Potage paysan
Fromage	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant
Dessert	Mousse au chocolat 	Fromage blanc aromatisé 	Petits suisses naturels 	Banane 	Flamby	Compote	Banane 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
 céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
 Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.