



## Déjeuner

	lun. 01/07	mar. 02/07	mer. 03/07	jeu. 04/07	ven. 05/07	sam. 06/07	dim. 07/07
<b>Entrée</b>	Carottes râpées	Salade de maïs	Crêpe aux champignons	Melon	Macédoine de légumes	Céleri à la hongroise	Jambon cru
<b>Plat</b>	Raviolis ricotta épinards	Chili con carne  Riz pilaf	Nugget's de filet de poulet Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Sauce bolognaise  Spaghettis	Alouette de boeuf Pommes duchesses	Steak haché de boeuf  Sauce pizzaiolo Riz basmati
<b>Accompagnement 2</b>	Poêlée forestière	Haricots rouges	Petits pois à la française  	Salade verte mélangée 	Courgettes sautées	Haricots plats 	Julienne de légumes
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental	Rondelé aux noix 	Mimolette	Saint nectaire 	Tomme noire	Cantal 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison 	Liégeois vanille 	Purée pomme abricot	Cocktail de fruits	Crème dessert praliné	Fruit de saison 	Tarte à la rhubarbe

## Dîner

	lun. 01/07	mar. 02/07	mer. 03/07	jeu. 04/07	ven. 05/07	sam. 06/07	dim. 07/07
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Velouté de légumes	Crème de veau	Potage paysan
<b>Fromage</b>	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant
<b>Dessert</b>	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé 	Fruit de saison 	Pomme cuite à la cannelle 	Dany chocolat	Fruit de saison 

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 : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée



## Déjeuner

	lun. 08/07	mar. 09/07	mer. 10/07	jeu. 11/07	ven. 12/07	sam. 13/07	dim. 14/07
<b>Entrée</b>	Betteraves 	Mousse de foie	Taboulé	Oeuf dur 	Pizza royale	Champignons à la grecque	Salade de coeurs d'artichaut
<b>Plat</b>	Omelette nature  Boulgour pilaf	Raviolis au bœuf	Rôti de porc Sauce dijonnaise Lentilles cuisinées 	Galette végétale aux épinards Haricots verts 	Steak haché de veau Sauce tomate Courgettes sautées	Moussaka	Boeuf stroganoff  Macaroni
<b>Accompagnement 2</b>	Carottes jeunes	Aubergines à la tomate	Brunoise de légumes	Purée crécy	Riz pilaf	Purée de légumes	Brocolis sautés
<b>Fromage</b>	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Biscuit	Saint nectaïre 
<b>Dessert</b>	Mousse au citron	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote de pomme 	Fruit de saison 	Fromage blanc nature  Coupelle de miel	Tarte au chocolat

## Dîner

	lun. 08/07	mar. 09/07	mer. 10/07	jeu. 11/07	ven. 12/07	sam. 13/07	dim. 14/07
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Fromage</b>	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette
<b>Dessert</b>	Fruit de saison 	Fromage blanc nature  Coupelle de miel	Pomme cuite	Crème dessert café 	Cocktail de fruits	Fruit de saison 	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.

## Déjeuner

	lun. 15/07	mar. 16/07	mer. 17/07	jeu. 18/07 MENU BIO	ven. 19/07	sam. 20/07	dim. 21/07
<b>Entrée</b>	Salade de haricots verts 	Taboulé	Jambon cru	Salade verte mélangée bio 	Salade de pois chiches	Céleri à la hongroise	Rillettes de porc
<b>Plat</b>	Boudin noir  Purée de pommes de terre au lait	Rôti de dinde  Sauce crème Brocolis sautés	Cordon bleu de dinde  Petits pois à la française 	Raviolis ricotta épinards bio 	Boulettes végétales Riz pilaf	Jambonneau Flageolets fondants 	Paupiette de lapin Aux olives Pommes duchesses
<b>Accompagnement 2</b>	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Pennes	Pommes crispy	Poêlée de légumes	Piperade	Carottes sautées 	Tomates provençales
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette	Yaourt nature 	Edam bio 	Emmental 	Tomme des Pyrénées 	Saint paulin
<b>Dessert</b>	Liégeois chocolat 	Fruit de saison 	Compote pomme abricot	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Forêt noire















## Dîner

	lun. 15/07	mar. 16/07	mer. 17/07	jeu. 18/07	ven. 19/07	sam. 20/07	dim. 21/07
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Fromage</b>	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croqlait
<b>Dessert</b>	Fruit de saison 	Petits suisses natures 	Fruit de saison 	Liégeois vanille 	Compote pomme coing	Mousse au citron	Fruit de saison 










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.

: Haute Valeur Environnementale : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2  
 : Produit issu de l'agriculture biologique : Indication Géographique Protégée

## Déjeuner

	lun. 22/07	mar. 23/07	mer. 24/07	jeu. 25/07	ven. 26/07	sam. 27/07	dim. 28/07
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Betteraves 	Salade de tomate vinaigrette	Carottes râpées	Melon	Poireaux sauce moutarde	Fromage de tête
<b>Plat</b>	Sauce carbonara Papillons 	Cuisse de poulet rôti Haricots verts 	Omelette aux fines herbes Petits pois à la française 	Quenelles natures Sauce tomate Riz pilaf	Escalope de volaille panée Ebly pilaf	Cervelas Obernois Chou de choucroute	Saute de veau Sauce Basquaise Gnocchi de pommes de terre 
<b>Accompagnement 2</b>	Courgettes sautées	Semoule	Carottes sautées 	Brocolis sautés	Brunoise de légumes	Pommes vapeur 	Piperade
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers	Tomme noire	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	Riz au lait	Crème dessert caramel 	Fruit de saison 	Compote pomme framboise	Fromage blanc aromatisé 	Fruit de saison 	Gâteau basque

## Dîner














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

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. 29/07	mar. 30/07	mer. 31/07	jeu. 01/08	ven. 02/08	sam. 03/08	dim. 04/08
<b>Entrée</b>	Betteraves  	Salade de lentilles	Quiche au fromage	Macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Salade de cœurs de palmiers	Saucisson
<b>Plat</b>	Rôti de boeuf  Purée de pommes de terre au lait	Cordon bleu de dinde  Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Boulettes de veau Aux olives Polenta	Sauce bolognaise  Penne 	Filet de poulet  Sauce au curry Courgettes sautées	Fricadelle de bœuf Sauce moutarde Brocolis sautés	Cuisse de poulet  Sauce chasseur Semoule
<b>Accompagnement 2</b>	Haricots verts 	Pommes campagnardes	Chou fleur 	Aubergines à la tomate	Riz basmati	Pommes crispy	Tomates provençales
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental	Rondelé aux noix 	Mimolette	Saint nectaire 	Tomme noire	Cantal 
<b>Dessert</b>	Compote de poire	Fruit de saison 	Crème dessert vanille 	Yaourt panier de yoplait	Fruit de saison 	Mousse au citron	Paris Brest

## Dîner

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

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  : Certification environnementale niveau 2  : Viandes de France  : Fruits et légumes de saison Protégée  : Certification Environnementale de niveau 2  : Appellation d'Origine