

Déjeuner

	lun. 01/07	mar. 02/07	mer. 03/07	jeu. 04/07	ven. 05/07	sam. 06/07	dim. 07/07
Entrée	Carottes râpées	Salade de maïs	Crêpe aux champignons	Melon	Macédoine de légumes	Céleri à la hongroise	Radis croq'sel
Plat	Raviolis ricotta épinards	Chili con carne Riz pilaf	Nugget's de filet de poulet Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Thon à la catalane Spaghettis	Alouette de boeuf Pommes duchesses	Feuilleté de poisson au beurre blanc Riz basmati
Accompagnement 2	Poêlée forestière	Haricots rouges	Petits pois à la française 	Salade verte mélangée 	Courgettes sautées	Haricots plats 	Julienne de légumes
Fromage	Brie 	Emmental	Rondelé aux noix 	Mimolette	Saint nectaire 	Tomme noire	Cantal
Dessert	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
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage potiron carottes	Potage julienne 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 	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
Entrée	Betteraves  	Salade de tomate vinaigrette	Taboulé	Oeuf dur 	Pizza au fromage	Champignons à la grecque	Salade de coeurs d'artichaut
Plat	Omelette nature  Boullgour pilaf	Raviolis au bœuf	Filet de colin  Sauce moutarde Lentilles cuisinées  	Galette végétale aux épinards Haricots verts 	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées	Moussaka	Boeuf stroganoff  Macaroni
Accompagnement 2	Carottes jeunes	Aubergines à la tomate	Brunoise de légumes	Purée crécy	Riz pilaf	Purée de légumes	Brocolis sautés
Fromage	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Biscuit	Saint nectaire 
Dessert	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
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette
Dessert	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.



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



: Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 15/07	mar. 16/07	mer. 17/07	jeu. 18/07 MENU BIO	ven. 19/07	sam. 20/07	dim. 21/07
Entrée	Salade de haricots verts 	Taboulé	Betteraves CERTIFICATION D'ORIGINE PROTÉGÉE NIVEAU 2	Salade verte mélangée bio 	Salade de pois chiches	Céleri à la hongroise	Terrine marché de Provence
Plat	Filet de colin Sauce crème Purée de pommes de terre au lait	Rôti de dinde Sauce crème Brocolis sautés	Cordon bleu de dinde Fondue d'épinards CERTIFICATION D'ORIGINE PROTÉGÉE NIVEAU 2	Raviolis ricotta épinards bio 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf	Filet de colin Au paprika Flageolets fondants CERTIFICATION D'ORIGINE PROTÉGÉE NIVEAU 2	Paupiette de lapin Aux olives Pommes duchesses
Accompagnement 2	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Pennes	Pommes crispy	Poêlée de légumes	Piperade	Carottes sautées CERTIFICATION D'ORIGINE PROTÉGÉE NIVEAU 2	Tomates provençales
Fromage	Cantal 	Mimolette	Yaourt nature 	Edam bio 	Emmental 	Tomme des Pyrénées 	Saint paulin
Dessert	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
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Fromage	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croq'lait
Dessert	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 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : 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
Entrée	Salade coleslaw	Betteraves  	Salade de tomate vinaigrette	Carottes râpées	Melon	Poireaux sauce moutarde	Salade de coeurs d'artichaut
Plat	Sauce carbonara au poulet Papillons 	Cuisse de poulet rôtie Haricots verts  	Omelette aux fines herbes Petits pois à la française  	Quenelles nature Sauce tomate Riz pilaf	Batonnets de poisson pané Ebly pilaf	Filet de colin  Sauce moutarde Chou de choucroute	Saute de veau  Sauce Basquaise Gnocchi de pommes de terre
Accompagnement 2	Courgettes sautées	Semoule	Carottes sautées 	Brocolis sautés	Brunoise de légumes	Pommes vapeur 	Piperade
Fromage	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers	Tomme noire	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe 
Dessert	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
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Fromage	Le petit carré fondant	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	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.

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

Déjeuner

	lun. 29/07	mar. 30/07	mer. 31/07	jeu. 01/08	ven. 02/08	sam. 03/08	dim. 04/08
Entrée	Betteraves  	Rillettes de thon	Quiche au fromage	Macédoine de légumes	Céleri rémoulade	Salade de cœurs de palmiers	Salade de cœurs d'artichaut
Plat	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 	Fricassée de colin  Sauce curry coco Courgettes sautées	Fricadelle de bœuf Sauce moutarde Brocolis sautés	Cuisse de poulet  Sauce chasseur Semoule
Accompagnement 2	Haricots verts 	Pommes campagnardes	Chou fleur 	Aubergines à la tomate	Riz basmati	Pommes crispy	Tomates provençales
Fromage	Brie 	Emmental	Rondelé aux noix 	Mimolette	Saint nectaire 	Tomme noire	Cantal 
Dessert	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
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage potiron carottes	Potage julienne 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 	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  : Certification Environnementale de niveau 2  : Pêche Durable 

Appellation d'Origine Protégée