






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	Poivrons à l'huile	Melon	Macédoine de légumes	Céleri vinaigrette	Radis croq'sel
Plat	Sauce bolognaise Macaroni	Chili con carne Riz pilaf	Filet de poulet Carottes sautées	Hachis parmentier	Filet de colin Sauce tomate Spaghettis	Steak haché de boeuf Pommes vapeur	Filet de colin Sauce 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	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel	Gouda sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc nature
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	Potage de légumes	Potage paysan
Fromage	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel
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.

 : Viandes de France
  : Fruits et légumes de saison
  : Origine France
  : 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	Betteraves  	Salade de tomate vinaigrette	Taboulé	Oeuf dur 	Salade de lentilles	Champignons à la grecque	Salade de coeurs d'artichaut
Plat	Omelette nature  Boullgour pilaf	Sauce bolognaise  Papillons 	Rôti de porc  Lentilles cuisinées  	Steak haché de boeuf  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 sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature 	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature 
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	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Fromage	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel
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  : Viandes de France  : Fruits et légumes de saison  : 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	Salade de haricots verts 	Taboulé	Betteraves 	Salade verte mélangée bio 	Salade de pois chiches	Céleri vinaigrette	Poivrons à l'huile
Plat	Escalope de porc grillée 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 Penne 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf	Rôti de porc Flageolets fondants 	Sauté de lapin Pommes vapeur
Accompagnement 2	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Pennes	Pommes vapeur 	Poêlée de légumes	Piperade	Carottes sautées 	Tomates provençales
Fromage	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Yaourt nature 	Yaourt nature bio 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature
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	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel
Dessert	Fruit de saison 	Petits suisses naturels 	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 : Viandes de France : Origine France : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable

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 vinaigrette	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  	Escalope de volaille Sauce crème Riz pilaf	Filet de colin  Sauce arlequin Ebly pilaf	Rôti de porc  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	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Bleu français 	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature 
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	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Fromage	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel
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

Déjeuner

	lun. 29/07	mar. 30/07	mer. 31/07	jeu. 01/08	ven. 02/08	sam. 03/08	dim. 04/08
Entrée	Betteraves  	Salade de lentilles	Poireaux vinaigrette	Macédoine de légumes	Céleri vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers	Salade de cœurs d'artichaut
Plat	Rôti de boeuf  Purée de pommes de terre au lait	Escalope de volaille Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Steak haché de veau Polenta	Sauce bolognaise  Penne 	Fricassée de colin  Sauce curry coco Courgettes sautées	Steak haché de boeuf  Brocolis sautés	Cuisse de poulet  Sauce chasseur Semoule
Accompagnement 2	Haricots verts 	Pommes campagnardes	Chou fleur 	Aubergines à la tomate	Riz basmati	Pommes vapeur 	Tomates provençales
Fromage	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel
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	Potage de légumes	Potage paysan
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 
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