


























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 végétal Riz pilaf | Batonnets de poisson pané Carottes sautées  | Parmentier de Colin  | Thon à la catalane Spaghettis | Paupiette de poisson 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 | Potage de légumes | 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.

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 ricotta épinards | Filet de colin  Sauce moutarde Lentilles cuisinées   | Galette végétale aux épinards Haricots verts  | Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées | Parmentier de Colin  | Aile de raie Sauce aux câpres 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 | 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 | Nugget's de poisson Brocolis sautés | Bouchées crispy fromage Petits pois à la française | Raviolis ricotta épinards bio | Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf | Filet de colin Au paprika Flageolets fondants | Paupiette de saumon Sauce à l'oseille Pommes duchesses |
| Accompagnement 2 | Ratatouille niçoise cuisinée au thym | Pennes | Pommes crispy | Poêlée de légumes | Piperade | Carottes sautées | 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 : 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 | Thon à la catalane Papillons  | Filet de colin  Sauce citron Haricots verts   | Omelette aux fines herbes  Petits pois à la française   | Quenelles natures Sauce tomate Riz pilaf | Batonnets de poisson pané Ebly pilaf | Filet de colin  Sauce moutarde Chou de choucroute | Saumonette  Sauce au basilic 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 | Potage de légumes | 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.

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 | Pan de blé Purée de pommes de terre au lait | Filet de colin meunière  Ratatouille niçoise cuisinée au thym | Boulettes végétales Polenta | Thon à la catalane Penne  | Fricassée de colin  Sauce curry coco Courgettes sautées | Filet de colin  Sauce moutarde Brocolis sautés | Paupiette de saumon Sauce crème 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 | Potage de légumes | 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



: Pêche Durable



: Fruits et légumes de saison



: Certification Environnementale de niveau 2



: Appellation d'Origine

Protégée