

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	Jambon cru
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	Salade de tomate vinaigrette	Potage potiron carottes	Betteraves 	Velouté de légumes	Salade piémontaise à l'oeuf	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  	Mousse de foie	Taboulé	Oeuf dur 	Pizza royale	Champignons à la grecque	Salade de coeurs d'artichaut
Plat	Omelette nature  Boulgour pilaf	Raviolis au bœuf	Rôti de porc  Sauce dijonnaise 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 nectaïre 
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	Rillettes de thon	Crème florentine	Salade coleslaw	Potage Dubarry	Salade de lentilles	Crème d'asperge	Salade piémontaise à l'oeuf
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.

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	Jambon cru	Salade verte mélangée bio 	Salade de pois chiches	Céleri à la hongroise	Rillettes de porc
Plat	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 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf	Jambonneau Flageolets fondants 	Paupiette de lapin Aux olives 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	Oeuf dur 	Velouté clamart	Mousse de canard	Potage brunoise de légumes	Terrine marché de Provence	Velouté de légumes
Fromage	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croqlait
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 : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2
 : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : 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	Fromage de tête
Plat	Sauce carbonara Papillons 	Cuisse de poulet rôtie  Haricots verts 	Omelette aux fines herbes  Petits pois à la française  	Quenelles natures Sauce tomate Riz pilaf	Batonnets de poisson pané Eby pilaf	Cervelas Obernois 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	Croissillon dubarry	Crème de volaille	Cervelas	Crème de potiron	Terrine de légumes	Crème d'asperge	Salade de coeurs d'artichaut
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  : 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	Saucisson
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 boeuf 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	Salade de lentilles	Potage potiron carottes	Macédoine de légumes	Crème de courgettes et basilic	Terrine de saumon	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