

## Déjeuner

	lun. 04/08	mar. 05/08	mer. 06/08	jeu. 07/08	ven. 08/08	sam. 09/08	dim. 10/08
<b>Entrée</b>	Rillettes de thon	Terrine 3 poissons lisse	Oeuf mimosa	Mousse de canard	Terrine marché de Provence	Carottes râpées	Salade de tomate et basilic
<b>Plat</b>	Omelette à l'espagnole Purée de légumes 	Steak haché au jus Pommes vapeur 	Rôti de porc  Petits pois 	Escalope de porc Purée de pommes de terre	Filet de colin  Sauce à l'aneth Pommes de terre persillées 	Emincé de volaille  Sauce forestière Purée de légumes 	Filet de colin  Sauce au beurre blanc Brunoise de légumes Au romarin
<b>Accompagnement 2</b>	Brunoise de légumes	Petits pois 	Carottes jeunes	Chou de Bruxelles	Brocolis sautés	Laitue braisée	Pommes de terre persillées 
<b>Fromage</b>	Samos 	Tartare ail et fines herbes 	Crème de gruyère	Saint bricet	Mini cabrette 	Rondelé nature 	Roquefort crème
<b>Dessert</b>	Flan vanille caramel 	Banane 	Compote pomme banane	Semoule au lait 	Compote pomme fraise	Banane 	Bavarois

## Dîner

	lun. 04/08	mar. 05/08	mer. 06/08	jeu. 07/08	ven. 08/08	sam. 09/08	dim. 10/08
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Potage de légumes
<b>Fromage</b>	Le petit carré fondant 	Vache picon 	Six de savoie 	Saint bricet	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé
<b>Dessert</b>	Compote pomme abricot 	Flan chocolat	Petits suisses aromatisés 	Banane 	Yaourt aromatisé 	Compote de poire	Banane 

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. 11/08	mar. 12/08	mer. 13/08	jeu. 14/08	ven. 15/08	sam. 16/08	dim. 17/08
<b>Entrée</b>	Terrine marché de Provence	Rillettes de thon	Carottes vinaigrette	Céleri rémoulade	Terrine 3 légumes lisse	Concombre vinaigrette	Oeuf mimosa
<b>Plat</b>	Sauce bolognaise Purée de légumes 	Omelette nature Ratatouille 	Cuisse de poulet Pommes vapeur 	Moussaka	Filet de colin Sauce citron Carottes jeunes 	Escalope de volaille label rouge Pommes vapeur 	Longe de veau Sauce forestière Purée de légumes 
<b>Accompagnement 2</b>	Carottes vichy 	Purée de légumes 	Légumes couscous	Purée de légumes 	Purée de légumes 	Haricots plats 	Julienne de légumes 
<b>Fromage</b>	Vache qui rit 	Yaourt nature 	Rondelé aux noix 	Boursin 	Rondelé ail et fines herbes	Six de savoie 	Croq lait
<b>Dessert</b>	Compote pomme fraise	Banane 	Compote de pêche 	Liégeois chocolat 	Bavarois	Banane 	Ile flottante

## Dîner

	lun. 11/08	mar. 12/08	mer. 13/08	jeu. 14/08	ven. 15/08	sam. 16/08	dim. 17/08
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Fromage</b>	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant 
<b>Dessert</b>	Banane 	Crème dessert vanille 	Petits suisses natures 	Banane 	Purée de fruits	Mousse au chocolat 	Banane 

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



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Région Ultra Périphérique



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



: Label Rouge

## Déjeuner

	lun. 18/08	mar. 19/08	mer. 20/08	jeu. 21/08	ven. 22/08	sam. 23/08	dim. 24/08
<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade	Oeuf mimosa	Salade de tomate et basilic	Terrine de poisson	Rillettes de thon	Betteraves vinaigrette	Mousse de canard
<b>Plat</b>	Hachis parmentier 	Rôti de dinde  Au jus crémé Ratatouille	Steak haché de veau Pommes vapeur 	Emincé de poulet au caramel Purée de légumes 	Aioli Légumes vapeur	Escalope de porc Petits pois 	Rôti de boeuf  Purée de légumes 
<b>Accompagnement 2</b>	Petits pois 	Poêlée de pois chiches	Haricots beurre 	Petits pois 	Pommes vapeur 	Carottes jeunes	Tomates provençales
<b>Fromage</b>	Kiri au chèvre	Chanteneige 	Rondelé au bleu 	Samos 	Le petit carré fondant 	Vache grosjean	Roquefort crème
<b>Dessert</b>	Compote pomme pruneaux	Banane 	Compote de poire	Crème dessert praliné 	Banane 	Liégeois chocolat 	Chou à la crème vanille

## Dîner

	lun. 18/08	mar. 19/08	mer. 20/08	jeu. 21/08	ven. 22/08	sam. 23/08	dim. 24/08
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Potage de légumes
<b>Fromage</b>	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes 	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette 
<b>Dessert</b>	Banane 	Fromage blanc aromatisé 	Dany chocolat 	Banane 	Compote pomme ananas	Banane 	Compote de poire

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



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Région Ultra Périphérique

## Déjeuner

	lun. 25/08	mar. 26/08	mer. 27/08	jeu. 28/08	ven. 29/08	sam. 30/08	dim. 31/08
<b>Entrée</b>	Terrine de saumon fumé	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Mousse de foie 	Rillettes de thon	Terrine de légumes	Carottes râpées
<b>Plat</b>	Filet de poulet  Sauce au paprika Salsifis à la tomate	Escalope de volaille Sauce crème Brocolis	Steak haché de veau Sauce échalotes Purée de légumes 	Sauté de porc  Sauce aigre douce Pommes vapeur 	Parmentier de Colin 	Steak haché de boeuf  Sauce pizzaiolo Purée de légumes 	Paella au poulet  Pommes vapeur 
<b>Accompagnement 2</b>	Purée de légumes 	Pommes vapeur 	Carottes sautées 	Poêlée de légumes	Ratatouille	Blettes braisées	Petits pois 
<b>Fromage</b>	Le petit carré fondant 	Saint moret 	Kiri 	Yaourt nature 	Mini cabrette 	Vache grosjean	Boursin afh
<b>Dessert</b>	Banane 	Purée de pomme  	Liégeois chocolat 	Compote pomme fraise 	Crème dessert caramel 	Banane 	Bavarois

## Dîner

	lun. 25/08	mar. 26/08	mer. 27/08	jeu. 28/08	ven. 29/08	sam. 30/08	dim. 31/08
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage de légumes	Crème de courgettes et basilic	Crème de veau	Potage paysan
<b>Fromage</b>	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croq'lait
<b>Dessert</b>	Flan vanille 	Mousse au café 	Banane 	Petits suisses aromatisés 	Banane 	Purée pomme fraise 	Banane 

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



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Région Ultra Périphérique



Haute Valeur Environnementale



Pêche Durable