

Déjeuner

	lun. 04/08	mar. 05/08	mer. 06/08	jeu. 07/08	ven. 08/08	sam. 09/08	dim. 10/08
Entrée	Carottes râpées	Salade de tomate 	Salade de chou fleur 	Croquant italien 	Oeuf dur 	Salade de maïs	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Quenelles natures Sauce financière Riz pilaf	Lasagnes de bœuf	Sauté de porc Sauce moutarde Petits pois 	Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre	Escalope de volaille panée Pommes de terre persillées 	Emincé de dinde LR Sauce forestière Papillons 	Alouette de boeuf Brunoise de légumes Au romarin
Accompagnement 2	Brunoise de légumes	Salade verte mélangée 	Carottes jeunes	Chou de Bruxelles	Brocolis sautés	Laitue braisée	Pommes de terre persillées
Fromage	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe
Dessert	Flan vanille caramel 	Fruit de saison 	Compote pomme banane	Riz au lait	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Tarte normande

Dîner

	lun. 04/08	mar. 05/08	mer. 06/08	jeu. 07/08	ven. 08/08	sam. 09/08	dim. 10/08
Potage	Galantine de volaille	Crème florentine	Salade coleslaw	Potage Dubarry	Terrine marché de Provence	Crème d'asperge	Salade de coeurs de palmiers
Fromage	Le petit carré fondant 	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé
Dessert	Compote pomme abricot 	Flan chocolat	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Compote de poire	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 : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Label Rouge : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur

Environnementale

Déjeuner

	lun. 11/08 MENU BIO	mar. 12/08	mer. 13/08	jeu. 14/08	ven. 15/08	sam. 16/08	dim. 17/08
Entrée	Betteraves bio 	Macédoine de légumes	Salade de tomates	Concombre bulgare	Croisillon aux champignons	Céleri rémoulade	Jambon cru
Plat	Sauce bolognaise bio Penne bio 	Omelette au fromage Ratatouille	Cuisse de poulet Semoule 	Moussaka	Steak haché de boeuf Sauce pizzaiolo Carottes jeunes 	Escalope de volaille label rouge Sauce dijonnaise Riz pilaf 	Longe de veau Sauce forestière Farfalle
Accompagnement 2	Carottes vichy 	Boulgour pilaf	Légumes couscous	Gnocchi à la romaine	Pommes noisettes	Haricots plats 	Julienne de légumes
Fromage	Yaourt nature bio 	Emmental 	Rondelé aux noix 	Edam	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal
Dessert	Compote pomme fraise bio 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Liégeois chocolat 	Eclair au café	Fruit de saison 	Ile flottante

Dîner

	lun. 11/08	mar. 12/08	mer. 13/08	jeu. 14/08	ven. 15/08	sam. 16/08	dim. 17/08
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	1/2 pamplemousse	Potage brunoise de légumes	Melon 	Velouté de légumes
Fromage	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert vanille 	Petits suisses natures 	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Mousse au 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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine
Protégée : Label Rouge

Déjeuner

	lun. 18/08	mar. 19/08	mer. 20/08	jeu. 21/08	ven. 22/08	sam. 23/08	dim. 24/08
Entrée	Salade de tomates	Taboulé	Quiche lorraine	Mini nems aux légumes	Oeuf dur 	Céleri rémoulade	Terrine forestière
Plat	Hachis parmentier 	Rôti de dinde Au jus crémé Ratatouille	Paupiette de veau Macaroni	Emincé de poulet au caramel Riz cantonnais	Filet de poulet Légumes vapeur	Palette de porc Sauce diable Petits pois 	Rôti de boeuf Gnocchi de pommes de terre
Accompagnement 2	Salade verte mélangée 	Poêlée de pois chiches	Haricots beurre 	Petits pois 	Pommes vapeur 	Carottes jeunes	Tomates provençales
Fromage	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Vache grosjean	Saint nectaire
Dessert	Compote pomme pruneaux	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Crème dessert praliné 	Fruit de saison 	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
Potage	Salade de pois chiches	Crème de volaille	Macédoine de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Salade d'artichauts
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes 	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette
Dessert	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé 	Dany chocolat 	Fruit de saison 	Compote pomme ananas	Fruit de saison 	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 : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2

Déjeuner

	lun. 25/08	mar. 26/08	mer. 27/08	jeu. 28/08	ven. 29/08	sam. 30/08	dim. 31/08
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tomates	Betteraves 	Salade verte mélangée 	Melon 	Terrine de légumes	Poivrons à l'huile
Plat	Filet de poulet  Sauce au paprika Salsifis à la tomate	Escalope panée végétale Brocolis	Boulettes de boeuf Polenta 	Sauté de porc  Sauce aigre douce Riz aux petits légumes	Hachis parmentier 	Capoun Semoule	Paella au poulet  Riz valencienne
Accompagnement 2	Riz pilaf	Coquillettes	Carottes sautées 	Brunoise de légumes	Ratatouille	Blettes braisées	Petits pois 
Fromage	Cantal 	Mimolette	Camembert 	Tomme blanche 	Emmental 	Tomme noire 	Saint paulin
Dessert	Fruit de saison 	Purée de pomme 	Liégeois chocolat 	Fruit de saison 	Crème dessert caramel 	Fruit de saison 	Tarte au citron

Dîner

	lun. 25/08	mar. 26/08	mer. 27/08	jeu. 28/08	ven. 29/08	sam. 30/08	dim. 31/08
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Oeuf dur 	Potage potiron carottes	Tarte provençale	Crème de courgettes et basilic	Tarte à l'oignon	Potage paysan
Fromage	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croq'lait
Dessert	Flan vanille 	Mousse au café 	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Purée pomme fraise 	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.