

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	Omelette à l'espagnole Riz pilaf	Lasagnes de bœuf	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 dinde LR Sauce forestière Papillons 	Filet de colin Sauce au beurre blanc 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	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature
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	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel
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 : Pêche Durable : Label Rouge : Haute Valeur

Environnementale

Déjeuner

	lun. 11/08	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 vinaigrette	Salade coleslaw	Céleri vinaigrette	Poivrons à l'huile
Plat	Sauce bolognaise Penne bio 	Omelette nature Ratatouille 	Cuisse de poulet Semoule 	Moussaka	Filet de colin Sauce citron Carottes jeunes 	Escalope de volaille label rouge Riz pilaf 	Longe de veau Sauce forestière Farfalle
Accompagnement 2	Carottes vichy 	Boulgour pilaf	Légumes couscous	Gnocchi à la romaine	Pommes vapeur 	Haricots plats 	Julienne de légumes
Fromage	Yaourt nature bio 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel
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	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel
Dessert	Fruit de saison 	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.

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 aux légumes	Céleri vinaigrette	Oeuf dur 	Céleri rémoulade	Quiche aux légumes
Plat	Hachis parmentier 	Rôti de dinde Au jus crémé Ratatouille	Steak haché de veau Macaroni	Emincé de poulet au caramel Riz cantonnais	Aioli Légumes vapeur	Escalope de porc 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	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature
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	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel
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 : 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 	Salade coleslaw	Poivrons à l'huile
Plat	Filet de poulet  Sauce au paprika Salsifis à la tomate	Escalope de volaille Sauce crème Brocolis	Steak haché de veau Sauce échalotes Polenta	Sauté de porc  Sauce aigre douce Riz aux petits légumes	Parmentier de Colin 	Steak haché de boeuf  Sauce pizzaiolo Semoule	Paella au poulet  Riz valencienne
Accompagnement 2	Riz pilaf	Coquillettes	Carottes sautées 	Brunoise de légumes	Ratatouille	Blettes braisées	Petits pois 
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature 
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	Velouté de légumes	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 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 
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.

 : Viandes de France  : Fruits et légumes de saison  : Origine France  : Haute Valeur Environnementale  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable