

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 Sauce cocktail	Croquant italien 	Oeuf dur 	Salade de maïs	Sardines à l'huile
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	Filet de colin pané Pommes de terre persillées 	Emincé de dinde LR Sauce forestière Papillons 	Feuilleté de poisson 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	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe
Dessert	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme banane	Faisselle 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

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 cœurs de palmiers
Fromage	Le petit carré fondant 	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé
Dessert	Compote pomme abricot 	Fromage blanc nature 	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Compote de poire	Fruit sans sucre

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 : Pêche Durable : Label Rouge : Appellation d'Origine Protégée : 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 bulgare	Croisillon aux champignons	Céleri rémoulade	Jambon cru
Plat	Sauce bolognaise bio Penne bio 	Omelette au fromage Ratatouille	Cuisse de poulet Semoule 	Moussaka	Filet de colin Sauce citron Carottes jeunes	Escalope de volaille label rouge Sauce dijonnaise Riz pilaf 	Longe de veau Sauce forestière Farfalle
Accompagnement 2	Carottes vichy 	Boullgour 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 sans sucre	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature

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	Rillettes de thon	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 sans sucre	Faisselle 	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Purée de fruits	Yaourt nature 	Fruit sans sucre

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 : Pêche Durable : 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	Aioli 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 nectaïre
Dessert	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

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	Rillettes de thon	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 sans sucre	Fromage blanc nature 	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Compote pomme ananas	Fruit sans sucre	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 : 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	Parmentier de Colin 	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 sans sucre	Purée de pomme 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

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	Petits suisses naturels 	Faisselle 	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Purée pomme fraise 	Fruit sans sucre

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



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable