

## 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>	Carottes râpées	Salade de tomate 	Salade de chou fleur  Sauce cocktail	Croquant italien 	Oeuf dur 	Salade de maïs	Sardines à l'huile
<b>Plat</b>	Quenelles natures Sauce financière Riz pilaf	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce moutarde Petits pois 	Pané de blé épinards Purée de pommes de terre	Filet de colin pané  Pommes de terre persillées 	Cubes de colin ciboulette Papillons 	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brunoise de légumes Au romarin
<b>Accompagnement 2</b>	Brunoise de légumes	Salade verte mélangée 	Carottes jeunes	Chou de Bruxelles	Brocolis sautés	Laitue braisée	Pommes de terre persillées 
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Salade coleslaw	Potage Dubarry	Terrine marché de Provence	Crème d'asperge	Salade de cœurs de palmiers
<b>Fromage</b>	Le petit carré fondant 	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé
<b>Dessert</b>	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.

## 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>	Betteraves bio 	Macédoine de légumes	Salade de tomates	Concombre bulgare	Croisillon aux champignons	Céleri rémoulade	Poivrons à l'huile
<b>Plat</b>	Thon à la catalane Penne bio 	Omelette au fromage Ratatouille	Cubes de Colin  Aux épices Semoule	Parmentier de Colin 	Filet de colin  Sauce citron Carottes jeunes	Filet de colin  Sauce moutarde Riz pilaf	Saumonette  Sauce à l'Armoricaine Farfalle
<b>Accompagnement 2</b>	Carottes vichy 	Boulgour pilaf	Légumes couscous	Gnocchi à la romaine	Pommes noisettes	Haricots plats 	Julienne de légumes 
<b>Fromage</b>	Yaourt nature bio 	Emmental 	Rondelé aux noix 	Edam	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Rillettes de thon	Velouté clamart	1/2 pamplemousse	Potage brunoise de légumes	Melon 	Velouté de légumes
<b>Fromage</b>	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant 
<b>Dessert</b>	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.

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



## 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>	Salade de tomates	Taboulé	Quiche au fromage	Mini nems aux légumes	Oeuf dur 	Céleri rémoulade	Quiche aux légumes
<b>Plat</b>	Parmentier de Colin 	Filet de colin  Sauce crème Ratatouille	Paupiette de poisson Macaroni	Filet de colin  Sauce chinoise Riz cantonnais	Aioli Légumes vapeur	Filet de colin  Sauce moutarde Petits pois 	Medaillon de merlu  Sauce vierge Gnocchi de pommes de terre
<b>Accompagnement 2</b>	Salade verte mélangée 	Poêlée de pois chiches	Haricots beurre 	Petits pois 	Pommes vapeur 	Carottes jeunes	Tomates provençales
<b>Fromage</b>	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Vache grosjean	Saint nectaie 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Salade de pois chiches	Potage de légumes	Macédoine de légumes	Crème de potiron	Rillettes de thon	Crème d'asperge	Salade d'artichauts
<b>Fromage</b>	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes 	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette 
<b>Dessert</b>	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.



## 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>	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tomates	Betteraves  	Salade verte mélangée 	Melon 	Terrine de légumes	Poivrons à l'huile
<b>Plat</b>	Filet de colin  Sauce au paprika Salsifis à la tomate	Escalope panée végétale Brocolis	Boulettes végétales Polenta	Filet de colin  Sauce chinoise Riz aux petits légumes	Parmentier de Colin 	Filet de colin  Sauce provençale Semoule	Cubes de Colin  Aux épices Riz valencienne
<b>Accompagnement 2</b>	Riz pilaf	Coquillettes	Carottes sautées 	Brunoise de légumes	Ratatouille	Blettes braisées	Petits pois 
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette	Camembert 	Tomme blanche 	Emmental 	Tomme noire 	Saint paulin
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Oeuf dur 	Potage potiron carottes	Tarte provençale	Crème de courgettes et basilic	Tarte à l'oignon	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 	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.



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2