

Déjeuner

	lun. 31/07	mar. 01/08	mer. 02/08 MENU ORIENTAL	jeu. 03/08	ven. 04/08	sam. 05/08	dim. 06/08
Entrée	Macédoine de légumes	Saucisson	Melon	Tomate mozzarella	Pissaladière	Terrine forestière	Salade de cœurs de palmiers
Plat	Omelette au fromage Courgettes sautées	Sauce bolognaise  Tortillons	Tajine de poulet Semoule	Rôti de porc  Haricots verts	Batonnets de poisson et citron  Chou fleur persillé	Cuisse de poulet rôti  Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Sauté de boeuf  Aux olives Tagliatelles
Fromage	Cantal 	Mimolette	Camembert 	Tomme blanche 	Emmental	Petit moulé ail et fines herbes	Saint paulin
Dessert	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit de saison 	Purée de fruits	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 31/07	mar. 01/08	mer. 02/08	jeu. 03/08	ven. 04/08	sam. 05/08	dim. 06/08
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage rouge	Crème de courgettes et basilic	Potage julienne de légumes 	Crème de veau	Potage paysan
Collation	Riz pilaf	Petits pois à la française  	Légumes couscous	Pommes vapeur 	Pommes rosties	Polenta	Fenouils émincés
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Compote	Fruit sans sucre	Yaourt nature 

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

 : Appellation d'Origine Protégée  : Viandes de France  : Origine France  : Fruits et légumes de saison  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2

Déjeuner

	lun. 07/08	mar. 08/08	mer. 09/08	jeu. 10/08	ven. 11/08	sam. 12/08	dim. 13/08
Entrée	Melon	Pâté de foie 	Oeuf dur 	Salade de tomate vinaigrette	Carottes râpées	Salade verte mélangée 	Rillettes de sardines
Plat	Cordon bleu de dinde  Purée de pommes de terre au lait	Steak haché de veau Sauce forestière Petits pois à la française  	Merguez et chipolata Pommes crispy	Raviolis au bœuf	Parmentier de Colin 	Emincé de volaille Sauce Basquaise Riz pilaf	Saute de veau Chou fleur persillé
Fromage	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers	Tomme noire	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe 
Dessert	Purée pomme banane	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 07/08	mar. 08/08	mer. 09/08	jeu. 10/08	ven. 11/08	sam. 12/08	dim. 13/08
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Soupe au pistou	Soupe de cresson
Collation	Brocolis sautés	Carottes jeunes	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Haricots verts	Salsifis Sauce tomate	Tomates provençales	Polenta
Dessert	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Purée de fruits	Biscuit sans sucre	Fruit sans sucre

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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



: Pêche Durable



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 14/08	mar. 15/08	mer. 16/08	jeu. 17/08	ven. 18/08	sam. 19/08	dim. 20/08
Entrée	Salade de cœurs de palmiers	Jambon cru	1/2 pamplemousse	Salade de tomate vinaigrette	Salade coleslaw	Macédoine de légumes	Salade de cœurs d'artichaut
Plat	Cuisse de poulet rôti Salade de pépinettes	Paupiette de saumon Duo de haricots	Lasagnes 	Bouchée à la reine Riz pilaf	Filet de colin meunière Pommes noisettes	Boulettes d'agneau Semoule	Paupiette de veau Sauce dijonnaise Printanière de légumes
Fromage	Brie 	Emmental	Rondelé aux noix 	Mimolette	Saint nectaire 	Faisselle 	Cantal
Dessert	Fromage blanc nature 	Yaourt nature 	Petits suisses nature 	Purée pomme coing	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 14/08	mar. 15/08	mer. 16/08	jeu. 17/08	ven. 18/08	sam. 19/08	dim. 20/08
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Collation	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Pommes vapeur 	Haricots plats persillés 	Carottes vichy 	Laitue braisée	Légumes couscous	Pommes crispy
Dessert	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Compote de pêche	Fruit sans sucre

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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. 21/08	mar. 22/08	mer. 23/08	jeu. 24/08	ven. 25/08	sam. 26/08	dim. 27/08
Entrée	Friand au fromage	Pastèque	Carottes râpées	Salade de haricots verts	Salade de tomate vinaigrette	Mesclun	Pâté de campagne et cornichons
Plat	Sauté de Volaille Sauce crème Haricots beurre	Rôti de porc Papillons 	Hachis parmentier 	Chipolatas grillées Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Cassolette de colin Aux épices Carottes sautées 	Boulettes de veau Polenta	Alouette de boeuf Pommes dauphines
Fromage	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Vache picon 	Saint nectaire
Dessert	Fruit sans sucre	Purée de fruits	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 21/08	mar. 22/08	mer. 23/08	jeu. 24/08	ven. 25/08	sam. 26/08	dim. 27/08
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Collation	Riz pilaf	Courgettes sautées	Petits pois à la française 	Taboulé	Ebly pilaf	Fondue de poireaux	Tomates provençales
Dessert	Faisselle 	Fruit sans sucre	Compote pomme ananas	Biscuit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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. 28/08

mar. 29/08

mer. 30/08

jeu. 31/08
MENU ITALIEN

ven. 01/09

sam. 02/09

dim. 03/09

Entrée

Saucisson

Macédoine de légumes

Carottes râpées

Mortadelle

Oeuf dur



Salade piémontaise

Poivrons à l'huile

Plat

Cuisse de poulet rôti



Ratatouille niçoise
cuisinée au thym

Rôti de boeuf



Gnocchi à la romaine

Nugget's de filet de poulet
Poêlée méridionale

Raviolis ricotta épinards

Filet de colin



Sauce aioli
Légumes vapeur

Omelette aux fines
herbes



Piperade

Jambon braisé
Flageolets fondants



Fromage

Cantal



Mimolette

Camembert



Tomme blanche



Emmental

Tomme des Pyrénées



Saint paulin

Dessert

Fruit sans sucre

Fruit sans sucre

Faisselle



Raisin



Yaourt nature



Fruit sans sucre

Pâtisserie sans sucre

Dîner

lun. 28/08

mar. 29/08

mer. 30/08

jeu. 31/08

ven. 01/09

sam. 02/09

dim. 03/09

Potage

Potage poireaux pommes
de terre

Potage crécy

Potage rouge

Potage julienne de
légumes



Crème de courgettes et
basilic

Crème de veau

Potage paysan

Collation

Coquillettes

Courgettes sautées

Pommes crispy

Haricots verts

Pommes vapeur



Riz pilaf

Carottes sautées



Dessert

Yaourt nature



Petits suisses natures



Fruit sans sucre

Compote pomme fraise

Petits suisses natures



Fromage blanc nature



Fruit sans sucre

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



: Indication Géographique Protégée



: Certification Environnementale Niveau 2