



## Déjeuner

	lun. 31/07	mar. 01/08	mer. 02/08 MENU ORIENTAL	jeu. 03/08	ven. 04/08	sam. 05/08	dim. 06/08
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes	Salade d'ébly à l'italienne	Poivrons à l'huile	Salade de tomate bio vinaigrette	Pissaladière	Terrine de saumon fumé	Salade de cœurs de palmiers
<b>Plat</b>	Omelette au fromage Courgettes sautées bio	Thon à la catalane Tortillons bio	Tajine de colin Semoule bio	Filet de colin Mayonnaise Haricots verts bio persillés	Batonnets de poisson et citron Chou fleur bio	Feuilleté de poisson au beurre blanc Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Calamars Sauce niçoise Tagliatelles
<b>Fromage</b>	Cantal	Mimolette bio	Camembert bio	Tomme blanche	Emmental bio	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin bio
<b>Dessert</b>	Fruit de saison HVE	Fromage blanc aromatisé	Pastèque	Compote pomme fraise bio	Fruit de saison bio	Mousse au chocolat bio	Eclair au café

## Dîner

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

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.

: Produit issu de l'agriculture biologique 
 : Appellation d'Origine Protégée 
 : Haute Valeur Environnementale 
 : Origine France 
 : Pêche Durable 
 : Fruits et légumes de saison 
 : 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
<b>Entrée</b>	Melon	Terrine de poisson	Oeuf dur bio 	Salade de tomate bio vinaigrette 	Carottes râpées	Salade verte mélangée bio 	Rillettes de sardines
<b>Plat</b>	Filet de colin pané  Purée de pommes de terre bio 	Omelette au fromage Petits pois à la française 	Tarte provençale Pommes crispy	Raviolis ricotta épinards	Parmentier de Colin 	Filet de colin  Sauce Basquaise Riz pilaf bio 	Aile de raie Sauce aux câpres Chou fleur bio 
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Tomme noire	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	Compote de pomme banane bio	Banane 	Petits suisses aromatisés bio 	Flan au chocolat	Fruit de saison bio 	Liégeois chocolat bio 	Gâteau basque 

## Dîner

	lun. 07/08	mar. 08/08	mer. 09/08	jeu. 10/08	ven. 11/08	sam. 12/08	dim. 13/08
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Soupe au pistou	Soupe de cresson
<b>Collation</b>	Brocolis sautés	Carottes jeunes	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Haricots verts	Salsifis Sauce tomate	Tomates provençales	Polenta
<b>Dessert</b>	Fruit de saison 	Fromage blanc nature  Crème de marrons	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote pomme pruneaux	Cake aux fruits	Fruit de saison 

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.



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Région Ultra Périphérique



: Fruits et légumes de saison



: Indication Géographique Protégée : 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
<b>Entrée</b>	Salade de cœurs de palmiers	Rillettes de thon	1/2 pamplemousse	Salade de tomate bio vinaigrette	Salade coleslaw	Macédoine de légumes	Salade de cœurs d'artichaut
<b>Plat</b>	Filet de colin Sauce au curry Salade de pépinettes	Paupiette de saumon Duo de haricots	Lasagnes de légumes	Bouchée aux fruits de mer Riz pilaf bio  	Filet de colin meunière Pommes noisettes	Cubes de Colin Aux épices Semoule bio	Paupiette de saumon Sauce à l'aneth Printanière de légumes
<b>Fromage</b>	Brie	Emmental bio 	Rondelé nature bio	Mimolette bio	Saint nectaire	Yaourt nature bio 	Cantal
<b>Dessert</b>	Yaourt aromatisé bio 	Crème renversée	Flan au chocolat	Compote de pomme 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison HVE	Flan pâtissier

## Dîner

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



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.








: Pêche Durable : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Indication Géographique Protégée : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée

Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2

## Déjeuner

	lun. 21/08	mar. 22/08	mer. 23/08	jeu. 24/08	ven. 25/08	sam. 26/08	dim. 27/08
<b>Entrée</b>	Friand au fromage	Pastèque	Carottes râpées bio  	Salade de haricots verts	Salade de tomate bio vinaigrette 	Mesclun	Rillettes de thon
<b>Plat</b>	Filet de colin  Sauce crème Haricots beurre	Pané de blé Papillons bio 	Brandade de morue	Filet de colin  Mayonnaise Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Cassolette de colin Aux épices Carottes sautées 	Boulettes végétales Polenta	Paupiette de poisson Pommes dauphines
<b>Fromage</b>	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio  	Edam bio  	Vache qui rit bio  	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison 	Compote pomme abricot bio  	Mousse au café 	Fruit de saison bio  	Fruit de saison bio  	Yaourt aromatisé bio  	Tarte au chocolat

## Dîner

	lun. 21/08	mar. 22/08	mer. 23/08	jeu. 24/08	ven. 25/08	sam. 26/08	dim. 27/08
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Collation</b>	Riz pilaf	Courgettes sautées	Petits pois à la française  	Taboulé	Ebly pilaf	Fondue de poireaux	Tomates provençales
<b>Dessert</b>	Faisselle  Crème de marrons	Fruit de saison 	Compote pomme ananas	Palets Bretons	Crème dessert vanille 	Fruit de saison 	Fruit de saison 

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
<b>Entrée</b>	Terrine de légumes	Macédoine de légumes	Carottes râpées bio	Rillettes de thon	Oeuf dur bio  	Salade piémontaise à l'oeuf	Poivrons à l'huile
<b>Plat</b>	Quiche au fromage Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Boulettes végétales Gnocchi à la romaine	Nugget's de blé Poêlée méridionale	Raviolis aux épinards bio 	Filet de colin  Sauce aioli Légumes vapeur	Omelette aux fines herbes  Piperade	Paupiette de poisson Flageolets fondants 
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme des Pyrénées 	Saint Paulin bio 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison HVE 	Fruit de saison bio  	Crème dessert chocolat bio  	Raisin  	Mousse au chocolat bio  	Fruit de saison bio   	Tarte au citron

## Dîner

	lun. 28/08	mar. 29/08	mer. 30/08	jeu. 31/08	ven. 01/09	sam. 02/09	dim. 03/09
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage rouge	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Potage de légumes	Potage paysan
<b>Collation</b>	Coquillettes	Courgettes sautées	Pommes crispy	Haricots verts	Pommes vapeur 	Riz pilaf	Carottes sautées 
<b>Dessert</b>	Yaourt aromatisé 	Riz au lait	Fruit de saison  	Compote pomme fraise	Petits suisses aromatisés 	Fromage blanc nature 	Fruit de saison  

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  : Haute Valeur Environnementale  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Fruits et légumes de saison  : Origine France  : Pêche Durable  :  
Indication Géographique Protégée  : Certification environnementale niveau 2

