
























Déjeuner

	lun. 02/09	mar. 03/09	mer. 04/09	jeu. 05/09	ven. 06/09	sam. 07/09	dim. 08/09
Entrée	Carottes râpées	Salade de tomate vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers	Macédoine de légumes	Salade de maïs	Salade de tomate vinaigrette	Salade coleslaw
Plat	Steak haché de boeuf  Sauce tomate Papillons 	Rôti de porc  Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Lasagnes de bœuf 	Omelette basquaise Carottes sautées 	Filet de colin  Sauce arlequin Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Sauté de Volaille  Sauce au curry Blettes braisées	Dos de merlu Sauce vierge Pommes vapeur 
Fromage	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature 
Dessert	Mousse au chocolat noir 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Purée de poire	Fruit de saison 	Liégeois café	Eclair à la vanille

Dîner

	lun. 02/09	mar. 03/09	mer. 04/09	jeu. 05/09	ven. 06/09	sam. 07/09	dim. 08/09
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé 	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Yaourt nature 	Purée pomme pruneaux	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. 09/09	mar. 10/09	mer. 11/09	jeu. 12/09	ven. 13/09	sam. 14/09	dim. 15/09
Entrée	Melon	Salade de pois chiches	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Taboulé	1/2 pamplemousse	Salade de coeurs d'artichaut
Plat	Cuisse de poulet rôtie Riz valencienne	Escalope de volaille Pommes vapeur 	Rôti de porc Lentilles cuisinées 	Sauce bolognaise Coquillettes	Filet de colin Sauce au basilic Courgettes sautées	Filet de colin Sauce à l'aneth Ebly pilaf 	Rôti de veau Pommes vapeur
Fromage	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature
Dessert	Flamby	Fruit de saison 	Compote pomme abricot	Liégeois café	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Miroir framboise

Dîner



	lun. 09/09	mar. 10/09	mer. 11/09	jeu. 12/09	ven. 13/09	sam. 14/09	dim. 15/09
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Fromage blanc aromatisé 	Purée pomme coing	Mousse au citron	Fruit de saison 	Pomme cuite à la cannelle 	Crème dessert vanille 	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 : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison : Origine France : Pêche Durable






Déjeuner

lun. 16/09 mar. 17/09 mer. 18/09 **jeu. 19/09**
MENU ASIATIQUE ven. 20/09 sam. 21/09 dim. 22/09







	lun. 16/09	mar. 17/09	mer. 18/09	jeu. 19/09 MENU ASIATIQUE	ven. 20/09	sam. 21/09	dim. 22/09
Entrée	Céleri vinaigrette	Betteraves  	Salade de tomate vinaigrette	Salade de maïs	Salade verte mélangée 	Salade de cocos vinaigrette	Melon
Plat	Escalope de volaille Haricots verts 	Rôti de porc  Purée de pommes de terre au lait	Escalope de volaille Macaroni	Sauté de volaille sauce thai Riz cantonnais	Filet de colin  Sauce à l'Armoricaine Chou fleur 	Escalope de porc Fenouils émincés	Paleron braisé Carottes jeunes
Fromage	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Roquefort pointe 
Dessert	Crème dessert praliné	Compote pomme fraise	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Yaourt nature 	Fromage blanc nature  Coupelle de confiture	Tarte normande

Dîner

lun. 16/09 mar. 17/09 mer. 18/09 jeu. 19/09 ven. 20/09 sam. 21/09 dim. 22/09

Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Fruit de saison 	Faisselle  Confiture	Cake aux fruits	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Compote pomme banane	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.

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

Déjeuner

	lun. 23/09	mar. 24/09	mer. 25/09	jeu. 26/09	ven. 27/09	sam. 28/09	dim. 29/09
Entrée	Carottes râpées	Salade de tomate vinaigrette	Céleri vinaigrette	Oeuf dur 	Melon jaune	Poivrons à l'huile	Mesclun
Plat	Omelette basquaise Riz pilaf	Steak haché de boeuf Purée de légumes	Rôti de porc Carottes jeunes	Steak haché de boeuf Sauce au poivre Coquillettes	Parmentier de Colin 	Sauté de lapin Riz pilaf	Coq au vin Tagliatelles
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Compote pomme abricot	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Faisselle Coupelle de confiture	Crème dessert vanille 	Fruit de saison 	Tarte croissants abricots

Dîner

	lun. 23/09	mar. 24/09	mer. 25/09	jeu. 26/09	ven. 27/09	sam. 28/09	dim. 29/09
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Flan au chocolat	Compote pomme banane	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Semoule au lait	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 : Viandes de France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable