

Déjeuner

	lun. 30/06	mar. 01/07	mer. 02/07	jeu. 03/07	ven. 04/07	sam. 05/07	dim. 06/07
Entrée	Carottes râpées bio 	Salade de maïs bio 	Betteraves 	Melon 	Salade de tomate vinaigrette 	Céleri vinaigrette	Salade piémontaise à l'oeuf
Plat	Sauce bolognaise Coquillettes	Chili con carne bio Riz pilaf bio 	Filet de poulet Poêlée estivale (haricots plats, carottes, maïs)	Hachis parmentier 	Filet de colin Sauce normande Haricots beurre 	Steak haché de boeuf Sauce pizzaiolo Pommes vapeur 	Filet de colin Sauce au beurre blanc Riz basmati
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Yaourt nature 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit de saison HVE 	Liégeois vanille 	Purée pomme abricot bio 	Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat bio 	Fruit de saison HVE 	Tarte à la rhubarbe

Dîner

	lun. 30/06	mar. 01/07	mer. 02/07	jeu. 03/07	ven. 04/07	sam. 05/07	dim. 06/07
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé 	Fruit de saison 	Pomme cuite à la cannelle 	Dany chocolat 	Fruit de saison

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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 : Viandes de France : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 07/07	mar. 08/07	mer. 09/07	jeu. 10/07	ven. 11/07	sam. 12/07	dim. 13/07
Entrée	Betteraves bio  	Pastèque	Salade de tomate HVE  	Oeuf dur bio  	Salade de lentilles	Champignons à la grecque	Mesclun
Plat	Omelette nature CE2  Purée de légumes bio 	Sauce bolognaise  Papillons 	Rôti de porc  Au jus Lentilles cuisinées  	Escalope de volaille Haricots verts 	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées	Moussaka	Daube de boeuf Macaroni bio 
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Petits suisses nature 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Yaourt nature 
Dessert	Mousse au citron	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison HVE 	Compote de pomme  	Fruit de saison bio 	Fromage blanc nature  Coupelle de miel	Tarte au chocolat

Dîner

	lun. 07/07	mar. 08/07	mer. 09/07	jeu. 10/07	ven. 11/07	sam. 12/07	dim. 13/07
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Liégeois vanille 	Fromage blanc au miel	Pomme cuite à la cannelle 	Crème dessert café 	Cocktail de fruits	Compote de pomme  	Compote de pomme  

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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



: Viandes de France



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable

Déjeuner

lun. 14/07
FETE NATIONALE

mar. 15/07

mer. 16/07

jeu. 17/07

ven. 18/07

sam. 19/07

dim. 20/07

Entrée	Feuilleté aux champignons	Quiche aux légumes	Quiche aux légumes	Salade de tomate bio 	Salade de cœurs de palmiers	Céleri vinaigrette	Oeuf dur
Plat	Escalope de porc Gratin dauphinois 	Rôti de dinde Au jus crème Carottes jeunes	Filet de poulet Sauce Basquaise Purée de pommes de terre	Steak haché de veau Sauce tomate bio Riz pilaf bio 	Filet de colin Sauce à l'oseille Petits pois 	Rôti de porc Au jus Flageolets 	Escalope de volaille Pommes vapeur
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Yaourt nature 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature
Dessert	Ile flottante	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison HVE 	Forêt noire

Dîner

lun. 14/07

mar. 15/07

mer. 16/07

jeu. 17/07

ven. 18/07

sam. 19/07

dim. 20/07

Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Flan au chocolat	Petits suisses natures 	Fruit de saison 	Liégeois vanille 	Compote pomme coing	Mousse au citron	Fruit de saison

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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. 21/07	mar. 22/07	mer. 23/07	jeu. 24/07	ven. 25/07	sam. 26/07	dim. 27/07
Entrée	Salade coleslaw	Betteraves  	Salade de tomate HVE  	Carottes râpées bio 	Melon 	Poireaux vinaigrette	Salade d'artichauts
Plat	Sauce carbonara au poulet Papillons bio 	Cuisse de poulet rôtie  Haricots verts 	Omelette nature   Petits pois 	Steak haché de boeuf  Sauce pizzaiolo Poêlée de légumes bio 	Filet de colin  Sauce à l'aneth Ebly aux petits légumes	Rôti de porc  Chou braisé	Sauté de veau basquaise Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Yaourt nature 
Dessert	Riz au lait	Crème dessert caramel 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme framboise	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison HVE 	Gâteau basque

Dîner

	lun. 21/07	mar. 22/07	mer. 23/07	jeu. 24/07	ven. 25/07	sam. 26/07	dim. 27/07
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 	Mousse au chocolat 	Cocktail de fruits	Yaourt nature 	Fruit de saison 	Compote pomme pêche	Fruit de saison 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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  : Viandes de France  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 28/07	mar. 29/07	mer. 30/07	jeu. 31/07	ven. 01/08	sam. 02/08	dim. 03/08
Entrée	Salade de tomate bio vinaigrette 	Salade de lentilles	Céleri vinaigrette	Macédoine de légumes	Salade de pois chiches	Salade de coeurs de palmiers	Salade d'artichauts
Plat	Steak haché de boeuf bio Sauce pizzaiolo bio Purée de pommes de terre bio 	Ratatouille Escalope de volaille	Steak haché de veau Polenta bio 	Farce bolognaise bio Macaroni bio 	Fricassée de colin Sauce curry coco Wok de légumes 	Rôti de veau Brocolis	Cuisse de poulet Sauce chasseur Semoule bio
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature
Dessert	Compote pomme poire 	Fruit de saison HVE 	Crème dessert vanille bio 	Yaourt panier de yoplait 	Fruit de saison HVE 	Mousse au citron	Paris Brest

Dîner

	lun. 28/07	mar. 29/07	mer. 30/07	jeu. 31/07	ven. 01/08	sam. 02/08	dim. 03/08
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Mousse au chocolat 	Fromage blanc aromatisé 	Petits suisses natures 	Fruit de saison 	Flan vanille 	Pruneaux au sirop 	Fruit de saison

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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.