



## Déjeuner

	lun. 30/06	mar. 01/07	mer. 02/07	jeu. 03/07	ven. 04/07	sam. 05/07	dim. 06/07
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio 	Salade de maïs bio 	Tarte au fromage	Melon 	Salade de tomate vinaigrette 	Céleri à la hongroise	Jambon cru
<b>Plat</b>	Raviolis ricotta épinards bio 	Chili con carne bio  Riz pilaf bio 	Nugget's de filet de poulet Poêlée estivale (haricots plats, carottes, maïs)	Hachis parmentier 	Calamars à la romaine Haricots beurre 	Alouette de boeuf Pommes duchesses	Feuilleté de poisson au beurre blanc Riz basmati
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Purée pomme abricot bio 	Purée de pomme  	Faisselle 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 30/06	mar. 01/07	mer. 02/07	jeu. 03/07	ven. 04/07	sam. 05/07	dim. 06/07
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Crème de veau	Potage paysan
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Pomme cuite sans sucre 	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre

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 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale



## 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



Pizza royale

Champignons à la grecque

Mesclun

### Plat

Omelette nature CE2



Purée de légumes bio



Raviolis au bœuf



Rôti de porc dijonnaise  
Lentilles cuisinées



Escalope de volaille panée  
Haricots verts



Filet de colin



Sauce vierge  
Courgettes sautées

Moussaka

Daube de boeuf  
Macaroni bio



### Fromage

Tomme blanche



Saint Paulin bio



Coulommiers



Tomme noire



Bleu français



Gouda bio



Roquefort



### Dessert

Yaourt nature



Faisselle



Fruit sans sucre

Compote de pomme



Fruit sans sucre

Fromage blanc nature



Pâtisserie sans sucre

## 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

Soupe de poisson

Crème d'asperge

Soupe au pistou

### Dessert

Petits suisses naturels



Fromage blanc nature



Pomme cuite sans sucre



Faisselle



Purée de pomme



Fruit sans sucre

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.

## Déjeuner

lun. 14/07  
**FETE NATIONALE**

mar. 15/07

mer. 16/07

jeu. 17/07

ven. 18/07

sam. 19/07

dim. 20/07

<b>Entrée</b>	Feuilleté aux champignons	Pizza au fromage	Tarte chèvre tomate	Salade de tomate bio  	Terrine de légumes	Céleri à la hongroise	Rillettes de porc 
<b>Plat</b>	Boudin noir  Gratin dauphinois 	Rôti de dinde  Au jus crémé Carottes jeunes	Filet de poulet  Sauce Basquaise Purée de pommes de terre	Quenelles natures bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio 	Fish and chips Petits pois 	Jambonneau Flageolets 	Paupiette de lapin Aux olives Pommes duchesses
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental bio  	Rondelé nature bio 	Edam bio  	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal 
<b>Dessert</b>	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Fruit de saison bio  Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

lun. 14/07

mar. 15/07

mer. 16/07

jeu. 17/07

ven. 18/07

sam. 19/07

dim. 20/07

<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>Dessert</b>	Faisselle 	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Compote pomme coing	Faisselle 	Fruit sans sucre

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.



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Appellation d'Origine

Protégée  : Viande de porc Française

## Déjeuner

	lun. 21/07	mar. 22/07	mer. 23/07	jeu. 24/07	ven. 25/07	sam. 26/07	dim. 27/07
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Saucisson	Salade de tomate HVE  	Carottes râpées bio 	Melon 	Poireaux sauce moutarde	Fromage de tête
<b>Plat</b>	Farce carbonara Papillons bio 	Cuisse de poulet rôtie Haricots verts  	Omelette nature Petits pois   	Croustillant au fromage bio Poêlée de légumes bio  	Batonnets de colin Ebly aux petits légumes 	Cervelas Obernois Chou braisé	Sauté de veau basquaise Gnocchi de pommes de terre
<b>Fromage</b>	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  	Vache grosjean	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Faisselle 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme framboise	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 21/07	mar. 22/07	mer. 23/07	jeu. 24/07	ven. 25/07	sam. 26/07	dim. 27/07
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Purée de fruits	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme pêche	Fruit sans sucre

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  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur  
 Environnementale  : Pêche Durable



## Déjeuner

	lun. 28/07	mar. 29/07	mer. 30/07	jeu. 31/07	ven. 01/08	sam. 02/08	dim. 03/08
<b>Entrée</b>	Salade de tomate bio vinaigrette 	Rillettes de thon	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes	Salade de pois chiches	Salade de coeurs de palmiers	Saucisson
<b>Plat</b>	Steak haché de boeuf bio  Sauce pizzaiolo bio  Purée de pommes de terre bio 	Cordon bleu de dinde  Ratatouille	Boulettes de veau Aux olives 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 
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
<b>Dessert</b>	Compote pomme poire 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 28/07	mar. 29/07	mer. 30/07	jeu. 31/07	ven. 01/08	sam. 02/08	dim. 03/08
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Crème de veau	Potage paysan
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Fromage blanc nature 	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre

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 : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Pêche Durable : CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

