



## 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	Salade de coeurs de palmiers
<b>Plat</b>	Raviolis ricotta épinards bio 	Filet de colin  Sauce tomate Riz pilaf bio 	Nugget's de blé Poêlée estivale (haricots plats, carottes, maïs)	Parmentier de Colin 	Calamars à la romaine Haricots beurre 	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth 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 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
<b>Potage</b>	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
<b>Dessert</b>	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 : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : 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
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Pastèque	Salade de tomate HVE  	Oeuf dur bio  	Pizza au fromage	Champignons à la grecque	Mesclun
<b>Plat</b>	Omelette nature CE2  Purée de légumes bio 	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce moutarde Lentilles cuisinées  	Filet de colin pané  Haricots verts 	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées	Parmentier de Colin 	Saumonette  Sauce au basilic Macaroni bio 
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio  	Roquefort 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	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  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée



## 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	Céleri rémoulade
<b>Plat</b>	Cubes de Colin  Aux épices Gratin dauphinois 	Filet de colin  Sauce normande Carottes jeunes	Filet de colin  Sauce Basquaise Purée de pommes de terre	Quenelles natures bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio 	Fish and chips Petits pois 	Galette pois blé Flageolets 	Paupiette de saumon Sauce à l'oseille Pommes duchesses
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental bio  	Rondelé nature bio 	Edam bio  	Saint nectaire 	Tomme noire 	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	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

<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>	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.



: Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Appellation d'Origine

Protégée  : Fruits et légumes de saison



## 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	Betteraves  	Salade de tomate HVE  	Carottes râpées bio 	Melon 	Poireaux sauce moutarde	Concombre bulgare
<b>Plat</b>	Thon à la catalane Papillons bio 	Filet de colin meunière  Haricots verts 	Omelette nature   Petits pois 	Croustillant au fromage bio  Poêlée de légumes bio 	Batonnets de colin  Ebly aux petits légumes	Filet de colin  Sauce moutarde Chou braisé	Filet de colin  Sauce 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>	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
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	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  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur  
 Environnementale  : 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
<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	Salade d'artichauts
<b>Plat</b>	Filet de colin  Sauce provençale Purée de pommes de terre bio 	Filet de colin pané  Ratatouille	Boulettes végétales Polenta bio 	Thon à la catalane Macaroni bio 	Fricassée de colin  Sauce curry coco Wok de légumes 	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Brocolis	Saumonette  Sauce au basilic 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 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
<b>Potage</b>	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
<b>Dessert</b>	Mousse au chocolat 	Fromage blanc aromatisé 	Petits suisses naturels 	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.

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

