

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 	Tarte au fromage	Melon 	Salade de tomate vinaigrette 	Céleri à la hongroise	Jambon cru
Plat	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
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
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	Crème de veau	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 : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : 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  	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	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	Soupe de poisson	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  : 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

Entrée	Feuilleté aux champignons	Pizza au fromage	Tarte chèvre tomate	Salade de tomate bio  	Terrine de légumes	Céleri à la hongroise	Rillettes de porc 
Plat	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
Fromage	Brie 	Emmental bio  	Rondelé nature bio 	Edam bio  	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal 
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.



: 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



: 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

Entrée

Salade coleslaw

Saucisson

Salade de tomate HVE



Carottes râpées bio



Melon



Poireaux sauce moutarde

Fromage de tête

Plat

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

Fromage

Gouda bio



Fourme d'Ambert



Saint Paulin bio



Camembert bio



Edam bio



Vache grosjean

Saint nectaire



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

Soupe de poisson

Crème d'asperge

Minestrone

Dessert

Fruit de saison



Mousse au chocolat



Cocktail de fruits

Yaourt nature



Fruit de saison



Compote pomme pêche



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 : 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 	Rillettes de thon	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes	Salade de pois chiches	Salade de coeurs de palmiers	Saucisson
Plat	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
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
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	Crème de veau	Potage paysan
Dessert	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 : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Origine France : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison