

Déjeuner

	lun. 04/08	mar. 05/08	mer. 06/08	jeu. 07/08	ven. 08/08	sam. 09/08	dim. 10/08
Entrée	Carottes râpées bio 	Salade de tomate HVE 	Salade de chou fleur 	Croquant italien 	Oeuf dur 	Salade de maïs	Salade de cœurs de palmiers
Plat	Omelette à l'espagnole Riz pilaf bio 	Lasagnes de bœuf	Rôti de porc Petits pois 	Escalope de porc Purée de pommes de terre	Filet de colin Sauce à l'aneth Pommes de terre persillées 	Emincé de dinde LR Sauce forestière Papillons bio 	Filet de colin Sauce au beurre blanc Brunoise de légumes Au romarin
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature
Dessert	Flan vanille caramel bio 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme banane bio 	Riz au lait	Banane 	Fruit de saison 	Tarte normande

Dîner

	lun. 04/08	mar. 05/08	mer. 06/08	jeu. 07/08	ven. 08/08	sam. 09/08	dim. 10/08
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Compote pomme abricot 	Flan chocolat	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Compote de poire	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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique : Label Rouge : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 11/08	mar. 12/08	mer. 13/08	jeu. 14/08	ven. 15/08	sam. 16/08	dim. 17/08
Entrée	Betteraves bio  	Macédoine de légumes	Salade de tomate HVE  	Concombre vinaigrette	Salade coleslaw	Céleri vinaigrette	Poivrons à l'huile
Plat	Sauce bolognaise bio   Penne bio 	Omelette nature CE2  Ratatouille	Cuisse de poulet  Semoule bio 	Moussaka	Filet de colin  Sauce citron Carottes jeunes	Escalope de volaille label rouge  Riz pilaf	Longe de veau  Sauce forestière Farfalle
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 
Dessert	Compote de pommes bio  	Banane 	Fruit de saison HVE 	Liégeois chocolat 	Eclair au café	Fruit de saison HVE 	Ile flottante

Dîner

	lun. 11/08	mar. 12/08	mer. 13/08	jeu. 14/08	ven. 15/08	sam. 16/08	dim. 17/08
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Fruit de saison 	Crème dessert vanille 	Petits suisses natures 	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat 	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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Région Ultra Périphérique  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  : Label Rouge  : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 18/08	mar. 19/08	mer. 20/08	jeu. 21/08	ven. 22/08	sam. 23/08	dim. 24/08
Entrée	Salade de tomate HVE  	Taboulé	Quiche aux légumes	Céleri vinaigrette	Oeuf dur bio  	Céleri rémoulade	Quiche aux légumes
Plat	Hachis parmentier 	Rôti de dinde  Au jus crémé Ratatouille	Steak haché de veau Macaroni bio 	Emincé de poulet au caramel Riz cantonnais	Aioli Légumes vapeur	Escalope de porc Petits pois 	Rôti de boeuf  Gnocchi de pommes de terre
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 pruneaux	Banane 	Fruit de saison HVE 	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison HVE 	Liégeois chocolat bio  	Chou à la crème vanille

Dîner

	lun. 18/08	mar. 19/08	mer. 20/08	jeu. 21/08	ven. 22/08	sam. 23/08	dim. 24/08
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 	Fromage blanc aromatisé 	Dany chocolat 	Fruit de saison 	Compote pomme ananas	Fruit de saison 	Compote de poire

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



: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



: Région Ultra Périphérique



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Certification environnementale niveau 2

 : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 25/08	mar. 26/08	mer. 27/08	jeu. 28/08	ven. 29/08	sam. 30/08	dim. 31/08
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tomate HVE  	Betteraves bio  	Salade verte mélangée 	Melon 	Salade coleslaw	Poivrons à l'huile
Plat	Filet de poulet  Sauce au paprika Salsifis à la tomate	Escalope de volaille Sauce crème Brocolis	Steak haché de veau Sauce échalotes Polenta bio 	Sauté de porc  Sauce aigre douce Riz aux petits légumes	Parmentier de Colin 	Steak haché de boeuf  Sauce pizzaiolo Semoule bio 	Paella au poulet LR  Riz valencienne
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature 
Dessert	Fruit de saison 	Purée de pomme  	Liégeois chocolat bio  	Fruit de saison HVE 	Crème dessert caramel 	Fruit de saison HVE 	Tarte au citron

Dîner

	lun. 25/08	mar. 26/08	mer. 27/08	jeu. 28/08	ven. 29/08	sam. 30/08	dim. 31/08
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	Flan vanille 	Mousse au café 	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Purée pomme fraise 	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.