

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	Sardines à l'huile
Plat	Quenelles natures bio Sauce financière Riz pilaf bio 	Lasagnes de bœuf	Sauté de porc Sauce moutarde Petits pois 	Saucisse de Toulouse IGP Purée de pommes de terre	Filet de colin pané Pommes de terre persillées 	Emincé de dinde LR Sauce forestière Papillons bio 	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brunoise de légumes Au romarin
Fromage	Gouda bio 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Tomme noire 	Edam bio 	Gouda bio 	Roquefort pointe
Dessert	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme banane bio 	Faisselle 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

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	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Compote pomme abricot 	Fromage blanc nature 	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Compote de poire	Fruit sans sucre

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 : Indication Géographique Protégée : Pêche Durable : Label Rouge : Appellation d'Origine Protégée

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 bulgare	Croisillon aux champignons	Céleri rémoulade	Jambon cru
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  Sauce dijonnaise Riz pilaf	Longe de veau  Sauce forestière Farfalle
Fromage	Vache qui rit bio  	Emmental bio  	Camembert bio  	Edam bio  	Saint nectaire 	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
Dessert	Compote de pommes bio  	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 

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 sans sucre	Faisselle 	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Purée de fruits	Yaourt nature 	Fruit sans sucre

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



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



:

Appellation d'Origine Protégée  : Label Rouge

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 lorraine	Mini nems aux légumes	Oeuf dur bio  	Céleri rémoulade	Terrine forestière
Plat	Hachis parmentier 	Rôti de dinde  Au jus crème Ratatouille	Paupiette de veau Macaroni bio 	Emincé de poulet au caramel Riz cantonnais	Aioli Légumes vapeur  	Palette de porc Sauce diable Petits pois 	Rôti de boeuf  Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  	Vache qui rit bio  	Saint nectaire 
Dessert	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

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	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Compote pomme ananas	Fruit sans sucre	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.

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 	Terrine de légumes	Poivrons à l'huile
Plat	Filet de poulet  Sauce au paprika Salsifis à la tomate	Escalope panée végétale Brocolis	Boulettes de bœuf bio   Polenta bio 	Sauté de porc  Sauce aigre douce Riz aux petits légumes	Parmentier de Colin 	Capoun Semoule bio 	Paella au poulet LR  Riz valencienne
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint paulin
Dessert	Fruit sans sucre	Purée de pomme  	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

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	Crème de veau	Potage paysan
Dessert	Petits suisses naturels 	Faisselle 	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Purée pomme fraise 	Fruit sans sucre

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.

 : Viandes de France  : Appellation d'Origine Protégée  : Origine France  : Haute Valeur Environnementale  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Certification environnementale
niveau 2  : Pêche Durable  : Label Rouge