

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 Sauce cocktail 	Croquant italien 	Oeuf dur 	Salade de maïs	Sardines à l'huile
Plat	Quenelles natures bio Sauce financière Riz pilaf bio 	Lasagnes ricotta épinards	Filet de colin Sauce moutarde Petits pois 	Pané de blé épinards Purée de pommes de terre	Filet de colin pané Pommes de terre persillées 	Cubes de Colin Sauce ciboulette 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	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	Soupe de poisson	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 : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique
 : Fruits et légumes de saison : 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	Poivrons à l'huile
Plat	Thon à la catalane Penne bio 	Omelette nature CE2  Ratatouille	Cubes de Colin  Aux épices Semoule bio 	Parmentier de Colin 	Filet de colin  Sauce citron Carottes jeunes	Filet de colin  Sauce moutarde Riz pilaf	Saumonette  Sauce à l'Armoricaine Farfalle
Fromage	Vache qui rit bio  	Emmental bio  	Camembert bio  	Edam bio  	Saint nectaire 	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
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  : Certification environnementale niveau 2  : Région Ultra Périphérique  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable
 : Appellation d'Origine Protégée  : 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	Mini nems aux légumes	Oeuf dur bio  	Céleri rémoulade	Quiche aux légumes
Plat	Parmentier de Colin 	Filet de colin  Sauce crème Ratatouille	Paupiette de poisson Macaroni bio 	Filet de colin  Sauce chinoise Riz cantonnais	Aioli Légumes vapeur	Filet de colin  Sauce moutarde Petits pois 	Medaillon de merlu  Sauce vierge 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	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	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	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.

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 colin
Sauce au paprika
Salsifis à la tomate



Escalope panée
végétale
Brocolis

Boulettes végétales
Polenta bio



Filet de colin
Sauce chinoise
Riz aux petits légumes



Parmentier de Colin



Filet de colin
Sauce provençale
Semoule bio



Cubes de Colin
Aux épices
Riz valencienne



Fromage

Cantal



Mimolette bio



Camembert bio



Tomme blanche



Emmental bio



Tomme noire



Saint paulin

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.



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Certification environnementale niveau 2