

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	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 : Viandes de France : Indication Géographique Protégée : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique : Label Rouge : 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	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  	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  : Appellation d'Origine Protégée  : 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 lorraine	Mini nems aux légumes	Oeuf dur bio  	Céleri rémoulade	Terrine forestière
Plat	Hachis parmentier 	Rôti de dinde  Au jus crémé 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	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	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.



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Région Ultra Périphérique



: 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 	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 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	Crème de veau	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.



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Label Rouge