

Déjeuner

	lun. 29/06	mar. 30/06	mer. 01/07	jeu. 02/07	ven. 03/07	sam. 04/07	dim. 05/07
Entrée	Mousse de canard	Salade de maïs bio 	Tarte au fromage	Melon 	Salade de tomate HVE 	Céleri à la hongroise 	Jambon cru
Plat	Tortellini ricotta épinards bio 	Chili con carne bio Riz pilaf bio 	Nugget's de filet de poulet bio Poêlée estivale (haricots plats, carottes, maïs)	Hachis parmentier 	Cordon bleu de dinde Haricots beurre 	Alouette de boeuf Pommes duchesses	Rôti de veau Riz basmati
Fromage	Cantal AOP 	Mimolette	Camembert 	Tome blanche	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
Dessert	Fruit de saison HVE 	Liégeois vanille 	Purée pomme abricot bio 	Cocktail de fruits	Crème dessert praliné 	Fruit de saison HVE 	Tarte à la rhubarbe

Dîner

	lun. 29/06	mar. 30/06	mer. 01/07	jeu. 02/07	ven. 03/07	sam. 04/07	dim. 05/07
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 aux fruits	Fruit de saison 	Ananas au sirop	Dany 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 : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Origine France : Commerce équitable : Certification environnementale
 : Viandes de France : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 06/07	mar. 07/07	mer. 08/07	jeu. 09/07	ven. 10/07	sam. 11/07	dim. 12/07
Entrée	Betteraves bio 	Salade verte 	Salade de tomate 	Oeuf dur bio 	Pizza royale	Champignons à la grecque	Salade de coeurs d'artichaut
Plat	Omelette nature Purée de légumes bio 	Raviolis au bœuf	Rôti de porc LR Sauce dijonnaise Lentilles cuisinées 	Boulettes de dinde Petits pois à la française 	Steak haché de veau Haricots verts 	Moussaka	Sauté de boeuf bio Macaroni bio
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe
Dessert	Mousse au citron 	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison HVE 	Compote de pomme 	Fruit de saison HVE 	Fromage blanc nature Coupelle de confiture 	Tarte au chocolat

Dîner

	lun. 06/07	mar. 07/07	mer. 08/07	jeu. 09/07	ven. 10/07	sam. 11/07	dim. 12/07
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Compote de pêche 	Fruit de saison 	Fromage blanc nature Coupelle de miel 	Crème dessert café 	Liégeois vanille 	Cocktail de fruits	Compote de pomme

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 : Commerce équitable : Label Rouge : Viandes de France : Haute Valeur
 : Environnementale : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

lun. 13/07 mar. 14/07 **FETE NATIONALE** mer. 15/07 jeu. 16/07 ven. 17/07 sam. 18/07 dim. 19/07

	lun. 13/07	mar. 14/07 FETE NATIONALE	mer. 15/07	jeu. 16/07	ven. 17/07	sam. 18/07	dim. 19/07
Entrée	Tarte provençale	Feuilleté aux champignons	Carottes râpées 	Salade de tomate bio 	Terrine de légumes	Céleri à la hongroise 	Rillettes de porc
Plat	Rôti de dinde Sauce suprême Carottes sautées 	Boudin noir Gratin dauphinois 	Filet de poulet EBE Sauce Basquaise Purée de pommes de terre	Quenelle nature bio Sauce tomate bio Riz pilaf bio 	Escalope de volaille panée Julienne de légumes 	Saucisse de Toulouse Egalim Lentilles cuisinées 	Paupiette de lapin Aux olives Pommes duchesses
Fromage	Emmental bio 	Brie à la coupe 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal AOP
Dessert	Fruit de saison HVE 	Ile flottante	Compote pomme abricot 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé fraise 	Fruit de saison HVE 	Forêt noire

Dîner


















lun. 13/07 mar. 14/07 mer. 15/07 jeu. 16/07 ven. 17/07 sam. 18/07 dim. 19/07

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 au sucre	Fruit de saison 	Liégeois vanille 	Compote pomme coing	Mousse au café 	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 : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Commerce équitable
 : Appellation d'Origine Protégée : Viande de porc Française : Fruits et légumes de saison

Déjeuner




































	lun. 20/07	mar. 21/07	mer. 22/07	jeu. 23/07	ven. 24/07	sam. 25/07	dim. 26/07
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 Purée de pommes de terre 	Croustillant au fromage bio Poêlée de légumes bio 	Omelette nature Ebly aux petits légumes 	Cervelas Obernois Chou blanc cuisiné	Emincé de volaille Sauce 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 bio 	Compote pomme poire 	Fromage blanc aux fruits	Flan au chocolat	Gâteau basque

Dîner







	lun. 20/07	mar. 21/07	mer. 22/07	jeu. 23/07	ven. 24/07	sam. 25/07	dim. 26/07
Potage	Crème de céleri	Crème de courgettes et basilic	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat 	Yaourt nature 	Fruit de saison 	Compote pomme pêche 	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.









Déjeuner

	lun. 27/07	mar. 28/07	mer. 29/07	jeu. 30/07	ven. 31/07	sam. 01/08	dim. 02/08
Entrée	Salade de tomate bio  	Oeuf dur 	Salade verte mélangée 	Macédoine de légumes 	Salade de pois chiches 	Salade de coeurs de palmiers	Saucisson
Plat	Steak haché de boeuf bio   Sauce pizzaiolo bio  Coquillettes	Cordon bleu de dinde  Ratatouille	Boulettes de veau  Aux olives Polenta bio 	Pané de blé épinards Purée de pommes de terre	Filet de poulet  Sauce curry Wok de légumes 	Rôti de porc  Brocolis	Cuisse de poulet  Sauce chasseur Semoule
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  	Yaourt aromatisé fraise 	Fruit de saison HVE 	Mousse au citron  	Paris Brest 

Dîner

	lun. 27/07	mar. 28/07	mer. 29/07	jeu. 30/07	ven. 31/07	sam. 01/08	dim. 02/08
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 café 	Fromage blanc aux fruits	Petits suisses au sucre	Fruit de saison 	Flan vanille 	Compote pomme abricot 	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  : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur Environnementale  : Commerce équitable  : Certification environnementale niveau 2  : Fruits et légumes de saison