

































## Déjeuner






























	lun. 29/06	mar. 30/06	mer. 01/07	jeu. 02/07	ven. 03/07	sam. 04/07	dim. 05/07
<b>Entrée</b>	Betteraves  	Salade de maïs bio 	Salade coleslaw	Melon 	Salade de tomate HVE  	Céleri vinaigrette	Salade piémontaise à l'oeuf
<b>Plat</b>	Sauce bolognaise  Coquillettes	Chili con carne bio  Riz pilaf bio 	Filet de poulet  Poêlée estivale (haricots plats, carottes, maïs)	Hachis parmentier 	Filet de colin  Sauce normande Haricots beurre 	Steak haché de boeuf  Sauce pizzaiolo Pommes vapeur 	Filet de colin au beurre blanc  Riz basmati
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Yaourt nature 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Purée pomme abricot bio 	Purée de pomme  	Faisselle 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner






	lun. 29/06	mar. 30/06	mer. 01/07	jeu. 02/07	ven. 03/07	sam. 04/07	dim. 05/07
<b>Potage</b>	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
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Compote de pomme  	Petits suisses naturels 	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.

## Déjeuner

	lun. 06/07	mar. 07/07	mer. 08/07	jeu. 09/07	ven. 10/07	sam. 11/07	dim. 12/07
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Salade verte 	Salade de tomate 	Oeuf dur bio  	Salade de lentilles	Champignons à la grecque	Salade de coeurs d'artichaut
<b>Plat</b>	Omelette nature Purée de légumes bio  	Sauce bolognaise Papillons 	Rôti de porc LR Lentilles cuisinées   	Escalope de volaille Petits pois à la française  	Filet de colin Sauce vierge Haricots verts  	Moussaka	Sauté de boeuf bio Macaroni bio   
<b>Fromage</b>	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Petit suisse 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Yaourt nature 
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Faisselle 	Fruit sans sucre	Compote de pomme  	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 06/07	mar. 07/07	mer. 08/07	jeu. 09/07	ven. 10/07	sam. 11/07	dim. 12/07
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Pomme cuite sans sucre 	Faisselle 	Purée de pomme  	Fruit sans sucre	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.



## 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
<b>Entrée</b>	Quiche aux légumes	Quiche aux légumes	Carottes râpées 	Salade de tomate bio 	Salade de coeurs de palmiers	Céleri vinaigrette	Oeuf dur 
<b>Plat</b>	Rôti de dinde  Sauce suprême Carottes sautées 	Escalope de porc Gratin dauphinois 	Filet de poulet EBE  Sauce Basquaise Purée de pommes de terre	Steak haché de veau Sauce tomate Purée de légumes 	Filet de colin  Sauce à l'oseille Julienne de légumes  	Rôti de porc  Au jus Lentilles cuisinées  	Sauté de lapin Pommes vapeur 
<b>Fromage</b>	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Yaourt nature 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

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

<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Dessert</b>	Faisselle 	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Compote pomme coing	Faisselle 	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
 : Certification environnementale niveau 2
 : Origine France
 : Commerce équitable
 : Haute Valeur Environnementale
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Péche Durable





## Déjeuner

	lun. 20/07	mar. 21/07	mer. 22/07	jeu. 23/07	ven. 24/07	sam. 25/07	dim. 26/07
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Betteraves  	Salade de tomate HVE  	Carottes râpées bio 	Melon 	Poireaux vinaigrette	Salade d'artichauts
<b>Plat</b>	Sauce carbonara au poulet Papillons bio 	Cuisse de poulet rôtie Haricots verts  	Omelette nature Purée de pommes de terre  	Steak haché de boeuf Sauce pizzaiolo Poêlée de légumes bio  	Filet de colin Sauce à l'aneth Ebly aux petits légumes 	Rôti de porc Chou blanc cuisiné 	Emincé de volaille Sauce Basquaise Gnocchi de pommes de terre 
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Yaourt nature 
<b>Dessert</b>	Faisselle 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme framboise	Fromage blanc nature 	Petits suisses naturels 	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 20/07	mar. 21/07	mer. 22/07	jeu. 23/07	ven. 24/07	sam. 25/07	dim. 26/07
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de courgettes et basilic	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Compote pomme poire 	Purée de fruits	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme pêche 	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.









## Déjeuner

	lun. 27/07	mar. 28/07	mer. 29/07	jeu. 30/07	ven. 31/07	sam. 01/08	dim. 02/08
<b>Entrée</b>	Salade de tomate bio  	Salade de lentilles	Céleri vinaigrette	Macédoine de légumes 	Salade de pois chiches 	Salade de cœurs de palmiers	Salade d'artichauts
<b>Plat</b>	Steak haché de boeuf bio   Sauce pizzaiolo bio  Coquillettes	Escalope de volaille Ratatouille	Steak haché de veau Polenta bio 	Escalope de volaille Purée de pommes de terre	Fricassée de colin  Sauce curry coco Wok de légumes 	Rôti de porc  Brocolis	Cuisse de poulet  Sauce chasseur Semoule
<b>Fromage</b>	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Compote pomme poire 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 27/07	mar. 28/07	mer. 29/07	jeu. 30/07	ven. 31/07	sam. 01/08	dim. 02/08
<b>Potage</b>	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
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Fromage blanc nature 	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Purée pomme pruneaux	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  : Haute Valeur Environnementale  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable

