





































Déjeuner

	lun. 29/06	mar. 30/06	mer. 01/07	jeu. 02/07	ven. 03/07	sam. 04/07	dim. 05/07
Entrée	Betteraves  	Salade de maïs bio 	Salade coleslaw	Melon 	Salade de tomate HVE  	Céleri vinaigrette	Salade piémontaise à l'oeuf
Plat	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
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Yaourt nature 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature 
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	Potage de légumes	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.












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  	Salade de lentilles	Champignons à la grecque	Salade de coeurs d'artichaut
Plat	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 
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Petit suisse 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Yaourt nature 
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  : Viandes de France  : Label Rouge  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  : 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

Entrée	Quiche aux légumes	Quiche aux légumes	Carottes râpées 	Salade de tomate bio 	Salade de coeurs de palmiers	Céleri vinaigrette	Oeuf dur
Plat	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
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Yaourt nature 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature
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
 : Haute Valeur Environnementale
 : Origine France
 : Commerce équitable
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Pêche Durable
 : 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	Betteraves  	Salade de tomate HVE  	Carottes râpées bio 	Melon 	Poireaux vinaigrette	Salade d'artichauts
Plat	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 
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Yaourt nature 
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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Viandes de France  : Commerce équitable  : Haute Valeur Environnementale

 : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison

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 	Salade de lentilles	Céleri vinaigrette	Macédoine de légumes 	Salade de pois chiches 	Salade de coeurs de palmiers	Salade d'artichauts
Plat	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
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature
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	Potage de légumes	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 : Haute Valeur Environnementale : Commerce équitable : Certification environnementale niveau 2
 : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison