

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 	Calamars à la romaine Haricots beurre 	Alouette de boeuf Pommes duchesses	Feuilleté de poisson au beurre blanc Riz basmati
Fromage	Cantal AOP 	Mimolette	Camembert 	Tome blanche	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
Dessert	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Purée pomme abricot bio 	Purée de pomme 	Faiselle 	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
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 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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Haute Valeur










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  	Filet de colin Sauce vierge 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	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
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Petit suisse 	Fruit de saison 	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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Label Rouge  : Viandes de France  : Haute Valeur Environnementale  :
Pêche Durable  : 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 	Batonnets de poisson pané 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	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




Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	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.







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 	Filet de colin  Sauce crème Eibly 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	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
Potage	Crème de céleri	Crème de courgettes et basilic	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	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.






 : Certification environnementale niveau 2  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur
Environnementale  : Pêche Durable










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  	Rillettes de thon	Salade verte mélangée 	Macédoine de légumes 	Salade de pois chiches 	Salade de cœurs 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	Fricassée de colin  Sauce curry coco 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 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
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 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  : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur Environnementale  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable

