

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>	Salade de tomate 	Salade de maïs bio 	Tarte au fromage	Melon 	Salade de tomate HVE  	Céleri à la hongroise 	Carottes râpées 
<b>Plat</b>	Tortellini ricotta épinards bio 	Filet de colin  Sauce tomate Riz pilaf bio 	Nugget's de blé Poêlée estivale (haricots plats, carottes, maïs)	Parmentier de Colin 	Calamars à la romaine Haricots beurre 	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Pommes duchesses	Feuilleté de poisson au beurre blanc Riz basmati
<b>Fromage</b>	Cantal AOP 	Mimolette	Camembert 	Tome blanche	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
<b>Dessert</b>	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
<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 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
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Salade verte 	Salade de tomate 	Oeuf dur bio  	Pizza au fromage	Champignons à la grecque	Salade de coeurs d'artichaut
<b>Plat</b>	Omelette nature   Purée de légumes bio 	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce moutarde Lentilles cuisinées  	Filet de colin pané  Petits pois à la française  	Filet de colin  Sauce vierge Haricots verts 	Parmentier de Colin 	Saumonette  Sauce basilic Macaroni bio 
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio  	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	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  : Pêche Durable  : 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
<b>Entrée</b>	Tarte provençale	Feuilleté aux champignons	Carottes râpées 	Salade de tomate bio 	Terrine de légumes	Céleri à la hongroise 	Salade de tomate 
<b>Plat</b>	Cubes de Colin  Aux épices Carottes sautées 	Filet de colin  Sauce normande Gratin dauphinois 	Filet de colin  Sauce Basquaise Purée de pommes de terre	Quenelle nature bio  Sauce tomate bio  Riz pilaf bio 	Batonnets de poisson pané  Julienne de légumes  	Galette pois blé Lentilles cuisinées  	Paupiette de saumon Sauce à l'aneth Pommes duchesses
<b>Fromage</b>	Emmental bio  	Brie à la coupe 	Rondelé aux noix 	Edam bio  	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal AOP 
<b>Dessert</b>	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

<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>	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.

: Pêche Durable
 : Certification environnementale niveau 2
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Origine France
 : Haute Valeur Environnementale
 : Appellation d'Origine
 : Commerce équitable
 : 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
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Terrine 3 poissons lisse	Salade de tomate HVE  	Carottes râpées bio 	Melon 	Poireaux sauce moutarde	Céleri rémoulade 
<b>Plat</b>	Filet de colin  Sauce tomate Papillons bio 	Filet de colin meunière  Haricots verts 	Omelette nature   Purée de pommes de terre	Croustillant au fromage bio  Poêlée de légumes bio 	Filet de colin  Sauce crème Ebly aux petits légumes	Filet de colin  Sauce moutarde Chou blanc cuisiné	Filet de colin  Sauce Basquaise Gnocchi de pommes de terre
<b>Fromage</b>	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  	Vache grosjean	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de courgettes et basilic	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Salade de tomate bio  	Rillettes de thon	Salade verte mélangée 	Macédoine de légumes 	Salade de pois chiches 	Salade de cœurs de palmiers	Carottes râpées 
<b>Plat</b>	Filet de colin  Sauce provençale Coquillettes	Filet de colin pané  Ratatouille	Boulettes végétales Polenta bio 	Pané de blé épinards Purée de pommes de terre	Fricassée de colin  Sauce curry coco Wok de légumes 	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Brocolis	Saumonette  Sauce basilic Semoule
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
<b>Dessert</b>	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
<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>	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.