

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>	Mousse de canard	Salade de maïs bio 	Tarte au fromage	Melon 	Salade de tomate HVE 	Céleri à la hongroise 	Jambon cru
<b>Plat</b>	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
<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	Crème de veau	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.

: 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
<b>Entrée</b>	Betteraves bio 	Salade verte 	Salade de tomate 	Oeuf dur bio 	Pizza royale	Champignons à la grecque	Salade de coeurs d'artichaut
<b>Plat</b>	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  
<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 : 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

<b>Entrée</b>	Tarte provençale	Feuilleté aux champignons	Carottes râpées 	Salade de tomate bio 	Terrine de légumes	Céleri à la hongroise 	Rillettes de porc 
<b>Plat</b>	Rôti de dinde  Sauce suprême Carottes sautées 	Boudin noir  Gratin dauphinois 	Filet de poulet  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
<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.

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



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

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

Soupe de poisson

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.



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: 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
<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	Saucisson
<b>Plat</b>	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
<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	Crème de veau	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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur Environnementale  : Commerce équitable  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison

