

Déjeuner

	lun. 03/08	mar. 04/08	mer. 05/08	jeu. 06/08	ven. 07/08	sam. 08/08	dim. 09/08
Entrée	Carottes râpées bio 	Salade de tomate HVE 	Pastèque 	Salade "croquant italien" 	Oeuf dur bio 	Salade de maïs 	Rillettes de thon
Plat	Quenelles natures bio Sauce financière Riz pilaf bio 	Lasagnes de bœuf 	Sauté de porc EBE Sauce moutarde Petits pois à la française 	Saucisse de Toulouse IGP Pommes de terre persillées 	Filet de colin pané Haricots verts persillés 	Emincé de dinde LR Sauce forestière Papillons bio 	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brunoise de légumes
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Tomme noire 	Edam bio 	Gouda bio 	Roquefort pointe
Dessert	Flan vanille caramel bio 	Fruit de saison HVE 	Purée pomme banane	Riz au lait	Banane 	Fruit de saison 	Tarte normande

Dîner

	lun. 03/08	mar. 04/08	mer. 05/08	jeu. 06/08	ven. 07/08	sam. 08/08	dim. 09/08
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Compote pomme abricot 	Flan au chocolat	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Semoule au lait 	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 : Haute Valeur Environnementale : Commerce équitable : Certification environnementale niveau 2
 : Indication Géographique Protégée : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique : Label Rouge : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 10/08	mar. 11/08	mer. 12/08	jeu. 13/08	ven. 14/08	sam. 15/08	dim. 16/08
Entrée	Macédoine de légumes bio 	Quiche au fromage	Salade de tomate HVE 	Salade coleslaw	Betteraves 	Concombre bulgare	Feuilleté aux champignons
Plat	Penne bio Sauce bolognaise bio 	Omelette nature Ratatouille	Cuisse de poulet EBE Semoule bio 	Moussaka	Filet de colin Sauce citron Poêlée romanesco	Escalope de volaille label rouge Sauce dijonnaise Galette de pommes de terre	Longe de veau Sauce forestière Farfalle
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Saint nectaire 	Rondelé aux noix 	Saint Paulin bio
Dessert	Compote pomme fraise bio 	Banane 	Fruit de saison HVE 	Liégeois chocolat 	Fruit de saison 	Ile flottante	Tarte croissants abricots

Dîner

	lun. 10/08	mar. 11/08	mer. 12/08	jeu. 13/08	ven. 14/08	sam. 15/08	dim. 16/08
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Fruit de saison 	Crème dessert vanille 	Petit suisse Sucre	Fruit de saison 	Mousse au chocolat 	Cocktail de fruits	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 : Viandes de France : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Région Ultra Périphérique : Haute Valeur Environnementale : Commerce équitable : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison : Label Rouge

Déjeuner

	lun. 17/08	mar. 18/08	mer. 19/08	jeu. 20/08	ven. 21/08	sam. 22/08	dim. 23/08
Entrée	Céleri rémoulade 	Quiche lorraine	Taboulé	Acras de morue	Oeuf dur 	Concombre bulgare	Terrine forestière
Plat	Boulettes de dinde  Purée de pommes de terre	Roti de dinde Au jus crémé Julienne de légumes  	Paupiette de veau Macaroni bio 	Emincé de poulet Sauce au caramel Riz cantonnais	Aioli Légumes vapeur  	Palette de porc Sauce diable Petits pois à la française  	Rôti de boeuf  Gnocchis
Fromage	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  	Vache qui rit bio  	Saint nectaire 
Dessert	Compote pomme pruneaux	Banane 	Fruit de saison HVE 	Crème dessert praliné  	Fruit de saison HVE 	Liégeois chocolat bio  	Chou à la crème vanille

Dîner

	lun. 17/08	mar. 18/08	mer. 19/08	jeu. 20/08	ven. 21/08	sam. 22/08	dim. 23/08
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Mousse au citron  	Fromage blanc aromatisé 	Dany chocolat 	Fruit de saison 	Fromage blanc nature  Coupelle de miel	Fruit de saison 	Compote de poire

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



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée



: Région Ultra

Périphérique



: Haute Valeur Environnementale



: Commerce équitable



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 24/08	mar. 25/08	mer. 26/08	jeu. 27/08	ven. 28/08	sam. 29/08	dim. 30/08
Entrée	Carottes râpées bio 	Salade de tomate HVE 	Betteraves bio 	Salade verte mélangée 	Melon 	Terrine de légumes	Poivrons à l'huile
Plat	Filet de poulet Sauce au paprika Salsifis à la tomate 	Croque fromage Brocolis sautés	Boulettes de bœuf bio Coquillettes bio 	Cordon bleu de dinde Riz aux petits légumes	Parmentier de Colin 	Capoun Semoule bio 	Paella au poulet LR Riz valencienne
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
Dessert	Fruit de saison HVE 	Purée de pomme 	Liégeois chocolat bio 	Fruit de saison HVE 	Crème dessert caramel 	Fruit de saison 	Tarte au citron

Dîner

	lun. 24/08	mar. 25/08	mer. 26/08	jeu. 27/08	ven. 28/08	sam. 29/08	dim. 30/08
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	Flan vanille 	Mousse au café 	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Fromage blanc nature Coupelle de confiture	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 : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Origine France : Pêche Durable : Commerce équitable : Fruits et légumes de saison : Label Rouge