

## Déjeuner

	lun. 31/07	mar. 01/08	mer. 02/08 MENU ORIENTAL	jeu. 03/08	ven. 04/08	sam. 05/08	dim. 06/08
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes	Saucisson	Poivrons à l'huile	Salade de tomate bio vinaigrette	Pissaladière	Terrine forestière	Salade de cœurs de palmiers
<b>Plat</b>	Omelette au fromage Courgettes sautées bio	Sauce bolognaise bio Tortillons bio	Tajine de poulet Semoule bio	Rôti de porc Haricots verts bio persillés	Escalope de volaille panée Chou fleur bio	Cuisse de poulet rôti Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Sauté de boeuf Aux olives Tagliatelles
<b>Fromage</b>	Cantal	Mimolette bio	Camembert bio	Tomme blanche	Emmental bio	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin bio
<b>Dessert</b>	Fruit de saison HVE	Fromage blanc aromatisé	Pastèque	Compote pomme fraise bio	Fruit de saison bio	Mousse au chocolat bio	Eclair au café

## Dîner

	lun. 31/07	mar. 01/08	mer. 02/08	jeu. 03/08	ven. 04/08	sam. 05/08	dim. 06/08
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage rouge	Crème de courgettes et basilic	Potage julienne de légumes	Crème de veau	Potage paysan
<b>Collation</b>	Riz pilaf	Petits pois à la française	Légumes couscous	Pommes vapeur	Pommes rosties	Polenta	Fenouils émincés
<b>Dessert</b>	Compote pomme fraise	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Yaourt aromatisé

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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 
 : Viandes de France 
 : Origine France 
 : Fruits et légumes de saison 
 : Certification environnementale niveau 2

## Déjeuner

	lun. 07/08	mar. 08/08	mer. 09/08	jeu. 10/08	ven. 11/08	sam. 12/08	dim. 13/08
<b>Entrée</b>	Melon	Pâté de foie 	Oeuf dur bio 	Salade de tomate bio vinaigrette 	Carottes râpées	Salade verte mélangée bio 	Rillettes de sardines
<b>Plat</b>	Cordon bleu de dinde  Purée de pommes de terre bio 	Steak haché de veau Sauce forestière Petits pois à la française  	Merguez et chipolata Pommes crispy 	Raviolis au bœuf	Hachis parmentier 	Emincé de volaille  Sauce Basquaise Riz pilaf bio   	Saute de veau Chou fleur bio 
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Tomme noire	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	Compote de pomme banane bio	Banane 	Petits suisses aromatisés bio 	Flan au chocolat	Fruit de saison bio 	Liégeois chocolat bio 	Gâteau basque 

## Dîner

	lun. 07/08	mar. 08/08	mer. 09/08	jeu. 10/08	ven. 11/08	sam. 12/08	dim. 13/08
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Soupe au pistou	Soupe de cresson
<b>Collation</b>	Brocolis sautés	Carottes jeunes	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Haricots verts	Salsifis Sauce tomate	Tomates provençales	Polenta
<b>Dessert</b>	Fruit de saison 	Fromage blanc nature  Crème de marrons	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote pomme pruneaux	Cake aux fruits	Fruit de saison 

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

: Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Certification environnementale niveau 2 : Région Ultra Périphérique : Viandes de France : Fruits et légumes de saison : Indication Géographique Protégée : Appellation d'Origine Protégée

## Déjeuner

	lun. 14/08	mar. 15/08	mer. 16/08	jeu. 17/08	ven. 18/08	sam. 19/08	dim. 20/08
<b>Entrée</b>	Salade de cœurs de palmiers	Jambon cru	1/2 pamplemousse	Salade de tomate bio vinaigrette	Salade coleslaw	Macédoine de légumes	Salade de cœurs d'artichaut
<b>Plat</b>	Cuisse de poulet rôti bio Salade de pépinettes	Alouette de boeuf Duo de haricots	Lasagnes	Bouchée à la reine Riz pilaf bio  	Filet de poulet Au paprika Pommes noisettes	Boulettes d'agneau Semoule bio	Paupiette de veau Sauce dijonnaise Printanière de légumes
<b>Fromage</b>	Brie	Emmental bio 	Rondelé nature bio	Mimolette bio	Saint nectaire	Yaourt nature bio 	Cantal
<b>Dessert</b>	Yaourt aromatisé bio 	Crème renversée	Flan au chocolat	Compote de pomme 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison HVE	Flan pâtissier

## Dîner

	lun. 14/08	mar. 15/08	mer. 16/08	jeu. 17/08	ven. 18/08	sam. 19/08	dim. 20/08
<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>Collation</b>	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Pommes vapeur	Haricots plats persillés	Carottes vichy	Laitue braisée	Légumes couscous	Pommes crispy
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Compote de pêche	Fruit de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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 : Indication Géographique Protégée : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée  
 : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2

## Déjeuner

	lun. 21/08	mar. 22/08	mer. 23/08	jeu. 24/08	ven. 25/08	sam. 26/08	dim. 27/08
<b>Entrée</b>	Friand au fromage	Pastèque	Carottes râpées bio  	Salade de haricots verts	Salade de tomate bio vinaigrette 	Mesclun	Pâté de campagne et cornichons
<b>Plat</b>	Sauté de Volaille  Sauce crème Haricots beurre	Rôti de porc  Papillons bio 	Hachis parmentier 	Chipolatas grillées Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Quiche au fromage Carottes sautées 	Boulettes de veau Polenta	Alouette de boeuf Pommes dauphines
<b>Fromage</b>	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio  	Edam bio  	Vache qui rit bio  	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison 	Compote pomme abricot bio  	Mousse au café 	Fruit de saison bio  	Fruit de saison bio  	Yaourt aromatisé bio  	Tarte au chocolat

## Dîner

	lun. 21/08	mar. 22/08	mer. 23/08	jeu. 24/08	ven. 25/08	sam. 26/08	dim. 27/08
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Collation</b>	Riz pilaf	Courgettes sautées	Petits pois à la française  	Taboulé	Ebly pilaf	Fondue de poireaux	Tomates provençales
<b>Dessert</b>	Faisselle  Crème de marrons	Fruit de saison 	Compote pomme ananas	Palets Bretons	Crème dessert vanille 	Fruit de saison 	Fruit de saison 

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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. 28/08	mar. 29/08	mer. 30/08	jeu. 31/08 MENU ITALIEN	ven. 01/09	sam. 02/09	dim. 03/09
<b>Entrée</b>	Saucisson	Macédoine de légumes	Carottes râpées bio	Mortadelle	Oeuf dur bio  	Salade piémontaise	Poivrons à l'huile
<b>Plat</b>	Cuisse de poulet rôti bio   Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Rôti de bœuf  Gnocchi à la romaine	Nugget's de filet de poulet Poêlée méridionale	Raviolis aux épinards bio 	Filet de poulet Sauce aioli Légumes vapeur	Omelette aux fines herbes  Piperade	Jambon braisé Flageolets fondants 
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme des Pyrénées 	Saint Paulin bio 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison HVE 	Fruit de saison bio  	Crème dessert chocolat bio  	Raisin 	Mousse au chocolat bio  	Fruit de saison bio  	Tarte au citron

## Dîner

	lun. 28/08	mar. 29/08	mer. 30/08	jeu. 31/08	ven. 01/09	sam. 02/09	dim. 03/09
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage rouge	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Crème de veau	Potage paysan
<b>Collation</b>	Coquillettes	Courgettes sautées	Pommes crispy	Haricots verts	Pommes vapeur 	Riz pilaf	Carottes sautées 
<b>Dessert</b>	Yaourt aromatisé 	Riz au lait	Fruit de saison 	Compote pomme fraise	Petits suisses aromatisés 	Fromage blanc nature 	Fruit de saison 

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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  : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur Environnementale  : Fruits et légumes de saison  : Origine France  :

Indication Géographique Protégée  : Certification environnementale niveau 2