

Déjeuner

	lun. 31/07	mar. 01/08	mer. 02/08 MENU ORIENTAL	jeu. 03/08	ven. 04/08	sam. 05/08	dim. 06/08
Entrée	Macédoine de légumes	Salade d'ebly	Melon	Salade de tomate 	Carottes fraîches râpées	Oeuf dur 	Salade de cœurs de palmiers
Plat	Omelette nature Courgettes sautées	Sauce bolognaise Tortillons	Tajine de poulet Semoule	Rôti de porc Haricots verts	Filet de colin Sauce normande Chou fleur persillé	Cuisse de poulet rôti Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Sauté de boeuf Tagliatelles
Fromage	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel
Dessert	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit de saison 	Purée de fruits	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 31/07	mar. 01/08	mer. 02/08	jeu. 03/08	ven. 04/08	sam. 05/08	dim. 06/08
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage rouge	Crème de courgettes et basilic	Potage julienne de légumes 	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Purée de fruits	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Purée de fruits	Fruit sans sucre	Yaourt nature

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 : Viandes de France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable



Déjeuner

	lun. 07/08	mar. 08/08	mer. 09/08	jeu. 10/08	ven. 11/08	sam. 12/08	dim. 13/08
Entrée	Melon	Céleri vinaigrette	Oeuf dur 	Salade de tomate vinaigrette	Carottes râpées	Salade verte mélangée 	Concombre vinaigrette
Plat	Escalope de volaille Purée de pommes de terre au lait	Steak haché de veau Sauce forestière Petits pois à la française 	Rôti de porc Pommes vapeur 	Sauce bolognaise Spaghettis 	Parmentier de Colin 	Emincé de volaille Sauce Basquaise Riz pilaf 	Saute de veau Chou fleur persillé
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel
Dessert	Purée pomme banane	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 07/08	mar. 08/08	mer. 09/08	jeu. 10/08	ven. 11/08	sam. 12/08	dim. 13/08
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Soupe au pistou	Soupe de cresson
Dessert	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Purée pomme pruneaux	Biscuit sans sucre	Fruit sans sucre

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



: Certification environnementale niveau 2



: Viandes de France





: Pêche Durable





Déjeuner

	lun. 14/08	mar. 15/08	mer. 16/08	jeu. 17/08	ven. 18/08	sam. 19/08	dim. 20/08
Entrée	Salade de cœurs de palmiers	Carottes râpées	1/2 pamplemousse	Salade de tomate vinaigrette	Salade coleslaw	Macédoine de légumes	Salade de coeurs d'artichaut
Plat	Cuisse de poulet rôti  Salade de pépinettes	Filet de colin  Sauce à l'aneth Duo de haricots	Lasagnes 	Escalope de volaille Riz pilaf	Filet de colin  Au paprika Pommes vapeur 	Sauté d'agneau Semoule Beurre	Steak haché de veau Printanière de légumes
Fromage	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel
Dessert	Fromage blanc nature 	Yaourt nature 	Petit suisse 	Compote pomme coing	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner



	lun. 14/08	mar. 15/08	mer. 16/08	jeu. 17/08	ven. 18/08	sam. 19/08	dim. 20/08
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Purée de pêche	Fruit sans sucre

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.



 : Viandes de France  : Origine France  : Pêche Durable  : 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
Entrée	1/2 pamplemousse	Pastèque	Carottes râpées	Salade de haricots verts	Salade de tomate vinaigrette	Mesclun	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Sauté de Volaille  Sauce crème Haricots beurre	Rôti de porc  Papillons 	Hachis parmentier 	Escalope de porc grillée  Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Cassolette de colin Aux épices Carottes sautées 	Steak haché de veau Polenta	Steak haché de boeuf  Sauce forestière Pommes dauphines
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 
Dessert	Fruit sans sucre	Purée de fruits	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 21/08	mar. 22/08	mer. 23/08	jeu. 24/08	ven. 25/08	sam. 26/08	dim. 27/08
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Faisselle 	Fruit sans sucre	Purée de fruits	Biscuit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre

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.

 : Viandes de France  : Origine France  : Certification environnementale niveau 2



Déjeuner

	lun. 28/08	mar. 29/08	mer. 30/08	jeu. 31/08 MENU ITALIEN	ven. 01/09	sam. 02/09	dim. 03/09
Entrée	Céleri vinaigrette	Macédoine de légumes	Carottes râpées	Poireaux vinaigrette	Oeuf dur 	Salade piémontaise à l'oeuf	Poivrons à l'huile
Plat	Cuisse de poulet rôti Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Rôti de boeuf Gnocchi à la romaine	Filet de poulet Poêlée méridionale	Sauce bolognaise Penne 	Filet de colin Sauce aioli Légumes vapeur	Omelette nature Piperade	Rôti de porc Flageolets fondants
Fromage	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel
Dessert	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Faisselle 	Raisin 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 28/08	mar. 29/08	mer. 30/08	jeu. 31/08	ven. 01/09	sam. 02/09	dim. 03/09
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage rouge	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Yaourt nature 	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Purée de fruits	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre

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.

: Viandes de France : Origine France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2