

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
<b>Entrée</b>	Melon	Céleri vinaigrette	Oeuf dur 	Salade de tomate vinaigrette	Carottes râpées	Salade verte mélangée 	Concombre vinaigrette
<b>Plat</b>	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
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Soupe au pistou	Soupe de cresson
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Salade de cœurs de palmiers	Carottes râpées	1/2 pamplemousse	Salade de tomate vinaigrette	Salade coleslaw	Macédoine de légumes	Salade de coeurs d'artichaut
<b>Plat</b>	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
<b>Fromage</b>	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
<b>Dessert</b>	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
<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>	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
<b>Entrée</b>	1/2 pamplemousse	Pastèque	Carottes râpées	Salade de haricots verts	Salade de tomate vinaigrette	Mesclun	Salade de coeurs de palmiers
<b>Plat</b>	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
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 
<b>Dessert</b>	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
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	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