

## 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	Salade d'ebly	Melon	Salade de tomate 	Carottes fraîches râpées	Oeuf dur 	Salade de cœurs de palmiers
<b>Plat</b>	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
<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>	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé 	Fruit de saison 	Compote pomme framboise	Fruit de saison 	Mousse au citron	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.

: Origine France : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Pêche Durable : 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	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>	Compote pomme banane	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Flan au chocolat	Fruit de saison 	Liégeois chocolat 	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



: Certification environnementale niveau 2



: Fruits et légumes de saison



: 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 cœurs 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 aromatisé 	Crème renversée	Flan au chocolat	Compote pomme coing	Fruit de saison 	Fruit de saison 	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.

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

## 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 vapeur 
<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 de saison 	Compote pomme abricot	Mousse au café 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	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	Soupe de poisson	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.



: Viandes de France



: Origine France



: Fruits et légumes de saison



: 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 de saison



Fruit de saison



Crème dessert chocolat



Raisin



Mousse au chocolat



Fruit de saison



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

### Potage

Potage poireaux pommes de terre

Potage crécy

Potage rouge

Potage julienne de légumes



Crème de courgettes et basilic

Crème de veau

Potage paysan

### Collation

Coquillettes

Courgettes sautées

Pommes crispy

Haricots verts

Pommes vapeur



Riz pilaf

Carottes sautées



### Dessert

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.



: Viandes de France



: Fruits et légumes de saison



: Origine France



: Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2