

## Déjeuner

|                | lun. 31/07                                | mar. 01/08                         | mer. 02/08<br>MENU ORIENTAL | jeu. 03/08                         | ven. 04/08  | sam. 05/08   | dim. 06/08                                       |
|----------------|---|------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|---|--|--|
| <b>Entrée</b>  | Macédoine de légumes                      | Saucisson                          | Melon                       | Tomate mozzarella                  | Pissaladière  | Terrine forestière   | Salade de cœurs de palmiers                      |
| <b>Plat</b>    | Omelette au fromage<br>Courgettes sautées | Sauce bolognaise<br><br>Tortillons | Tajine de poulet<br>Semoule | Rôti de porc<br><br>Haricots verts | Batonnets de poisson et citron<br><br>Chou fleur persillé | Cuisse de poulet rôti<br><br>Ratatouille niçoise<br>cuisinée au thym | Sauté de boeuf<br><br>Aux olives<br>Tagliatelles |
| <b>Fromage</b> | Cantal<br>                                | Mimolette                          | Camembert<br>               | Tomme blanche<br>                  | Emmental  | Petit moulé ail et fines herbes                                      | Saint paulin                                     |
| <b>Dessert</b> | Fruit sans sucre                          | Fromage blanc nature<br>           | Fruit de saison<br>         | Purée de fruits                    | Fruit sans sucre  | Yaourt nature<br>  | 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        |
|------------------|---------------------------------|------------------------------------|------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------|-------------------|
| <b>Potage</b>    | Potage poireaux pommes de terre | Potage crécy                       | Potage rouge     | Crème de courgettes et basilic | Potage julienne de légumes<br> | Crème de veau    | Potage paysan     |
| <b>Collation</b> | Riz pilaf                       | Petits pois à la française<br><br> | Légumes couscous | Pommes vapeur<br>              | Pommes rosties                 | Polenta          | Fenouils émincés  |
| <b>Dessert</b>   | Compote pomme fraise            | Fruit sans sucre                   | Faisselle<br>    | Fruit sans sucre               | Compote                        | Fruit sans sucre | Yaourt nature<br> |

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.

: Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France : Origine France : Fruits et légumes de saison : 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  | Pâté de foie<br>  | Oeuf dur<br>                          | Salade de tomate vinaigrette | Carottes râpées         | Salade verte mélangée<br>                          | Rillettes de sardines                |
| <b>Plat</b>    | Cordon bleu de dinde<br><br>Purée de pommes de terre au lait | Steak haché de veau<br>Sauce forestière<br>Petits pois à la française<br> | Merguez et chipolata<br>Pommes crispy | Raviolis au bœuf             | Parmentier de Colin<br> | Emincé de volaille<br>Sauce Basquaise<br>Riz pilaf | Saute de veau<br>Chou fleur persillé |
| <b>Fromage</b> | Tomme blanche<br>  | Saint paulin  | Coulommiers                           | Tomme noire                  | Bleu français<br>       | Gouda  | Roquefort pointe<br>                 |
| <b>Dessert</b> | Purée pomme banane   | Fruit sans sucre  | Petits suisses naturels<br>           | Yaourt nature<br>            | Fruit sans sucre        | Faisselle<br>                                      | 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   | Soupe de poisson         | Soupe au pistou     | Soupe de cresson |
| <b>Collation</b> | Brocolis sautés      | Carottes jeunes          | Ratatouille niçoise cuisinée au thym | Haricots verts   | Salsifis<br>Sauce tomate | Tomates provençales | Polenta          |
| <b>Dessert</b>   | Fruit sans sucre     | Fromage blanc nature<br> | Fruit sans sucre                     | Fruit sans sucre | Purée de fruits          | 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



: Pêche Durable



: Viandes de France








: 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 vinaigrette    | Salade coleslaw  | Macédoine de légumes   | Salade de cœurs d'artichaut   |
| <b>Plat</b>    | Cuisse de poulet rôti<br><br>Salade de pépinettes | Paupiette de saumon<br>Duo de haricots   | Lasagnes<br>              | Bouchée à la reine<br>Riz pilaf | Filet de colin meunière<br><br>Pommes noisettes | Boulettes d'agneau<br>Semoule  | Paupiette de veau<br>Sauce dijonnaise<br>Printanière de légumes                               |
| <b>Fromage</b> | Brie<br>  | Emmental   | Rondelé aux noix<br>      | Mimolette                       | Saint nectaire<br>                              | Faisselle<br> | Cantal<br> |
| <b>Dessert</b> | Fromage blanc nature<br>                          | Yaourt nature<br> | Petits suisses nature<br> | Purée 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>Collation</b> | Ratatouille niçoise cuisinée au thym | Pommes vapeur<br> | Haricots plats persillés<br> | Carottes vichy<br> | Laitue braisée   | Légumes couscous   | Pommes crispy      |
| <b>Dessert</b>   | Fruit sans sucre                     | Faisselle<br>   | Fruit sans sucre   | Fruit sans sucre  | Yaourt nature<br> | Compote 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.

## 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          | Salade de haricots verts                                       | Salade de tomate vinaigrette                              | Mesclun                      | Pâté de campagne et cornichons        |
| <b>Plat</b>    | Sauté de Volaille<br><br>Sauce crème<br>Haricots beurre | Rôti de porc<br><br>Papillons<br> | Hachis parmentier<br>    | Chipolatas grillées<br>Ratatouille niçoise<br>cuisinée au thym | Cassolette de colin<br>Aux épices<br>Carottes sautées<br> | Boulettes de veau<br>Polenta | Alouette de boeuf<br>Pommes dauphines |
| <b>Fromage</b> | Gouda   | Fourme d'Ambert<br>               | Saint paulin             | Camembert<br>  | Edam  | Vache picon<br>              | Saint nectaire<br>                    |
| <b>Dessert</b> | Fruit sans sucre  | Purée de fruits                   | Fromage blanc nature<br> | Fruit sans sucre   | Fruit sans sucre  | Yaourt nature<br>            | 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   | Soupe de poisson         | Crème d'asperge    | Minestrone          |
| <b>Collation</b> | Riz pilaf       | Courgettes sautées | Petits pois à la française<br><br> | Taboulé            | Ebly pilaf               | Fondue de poireaux | Tomates provençales |
| <b>Dessert</b>   | Faisselle<br>   | Fruit sans sucre   | Compote pomme ananas               | Biscuit sans sucre | Fromage blanc nature<br> | 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.

## Déjeuner

|                | lun. 28/08  | mar. 29/08                                | mer. 30/08  | jeu. 31/08<br>MENU ITALIEN | ven. 01/09  | sam. 02/09                                | dim. 03/09                               |
|----------------|---|---|---|----------------------------|---|---|--|
| <b>Entrée</b>  | Saucisson   | Macédoine de légumes                      | Carottes râpées                                   | Mortadelle                 | Oeuf dur<br>  | Salade piémontaise                        | Poivrons à l'huile                       |
| <b>Plat</b>    | Cuisse de poulet rôti<br><br>Ratatouille niçoise cuisinée au thym | Rôti de boeuf<br><br>Gnocchi à la romaine | Nugget's de filet de poulet<br>Poêlée méridionale | Raviolis ricotta épinards  | Filet de colin<br><br>Sauce aioli<br>Légumes vapeur | Omelette aux fines herbes<br><br>Piperade | Jambon braisé<br>Flageolets fondants<br> |
| <b>Fromage</b> | Cantal<br>  | Mimolette                                 | Camembert<br>                                     | Tomme blanche<br>          | Emmental  | Tomme des Pyrénées<br>                    | Saint paulin                             |
| <b>Dessert</b> | Fruit sans sucre  | Fruit sans sucre                          | Faisselle<br>                                     | Raisin<br>                 | Yaourt nature<br>                                   | 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           |
|------------------|---------------------------------|----------------------------|------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------|----------------------|
| <b>Potage</b>    | Potage poireaux pommes de terre | Potage crécy               | Potage rouge     | Potage julienne de légumes<br> | Crème de courgettes et basilic | Crème de veau            | Potage paysan        |
| <b>Collation</b> | Coquillettes                    | Courgettes sautées         | Pommes crispy    | Haricots verts                 | Pommes vapeur<br>              | Riz pilaf                | Carottes sautées<br> |
| <b>Dessert</b>   | Yaourt nature<br>               | Petits suisses natures<br> | Fruit sans sucre | Compote pomme fraise           | Petits suisses natures<br>     | Fromage blanc nature<br> | 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 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable : Indication Géographique Protégée : Certification environnementale niveau 2