



## Déjeuner

lun. 29/06

mar. 30/06

mer. 01/07

jeu. 02/07

ven. 03/07

### Entrée

Mousse de canard

Salade de maïs bio

Tarte au fromage

Melon

Salade de tomate HVE

### Plat

Tortellini ricotta épinards bio

Chili con carne bio

Nugget's de filet de poulet bio

Hachis parmentier

Calamars à la romaine  
Haricots beurre

### Accompagnement 2

Poêlée forestière

Haricots rouges

Petits pois à la française

Salade verte

Papillons

### Fromage

Cantal AOP

Mimolette

Camembert

Emmental bio

### Dessert

Fruit de saison HVE

Liégeois vanille

Purée pomme abricot bio

Cocktail de fruits

Crème dessert praliné

## Dîner

lun. 29/06

mar. 30/06

mer. 01/07

jeu. 02/07

ven. 03/07

### Potage

Potage poireaux pommes de terre

Velouté de légumes

Potage potiron carottes

Potage julienne de légumes

Crème de courgettes et basilic

### Fromage

Tartare ail et fines herbes

Chantailou

Saint bricet

Vache qui rit

Saint moret



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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

: Haute Valeur Environnementale

: Origine France

: Commerce équitable

: Certification environnementale

niveau 2 · Viandes de France



## Déjeuner

|                         | lun. 06/07           | mar. 07/07              | mer. 08/07                              | jeu. 09/07                 | ven. 10/07                     |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| <b>Entrée</b>           | Betteraves bio       | Salade verte            | Salade de tomate                        | Oeuf dur bio               | Pizza royale                   |
| <b>Plat</b>             | Omelette nature      | Raviolis au bœuf        | Rôti de porc LR                         | Boulettes de dinde         | Filet de colin                 |
|                         | Purée de légumes bio |                         | Sauce dijonnaise<br>Lentilles cuisinées | Petits pois à la française | Sauce vierge<br>Haricots verts |
| <b>Accompagnement 2</b> | Carottes jeunes      | Aubergines sauce tomate | Brunoise de légumes                     | Chou fleur                 | Riz pilaf                      |
| <b>Fromage</b>          | Tomme blanche        | Saint Paulin bio        | Coulommiers                             | Tomme noire                | Bleu français                  |
| <b>Dessert</b>          | Mousse au citron     | Crème dessert chocolat  | Fruit de saison HVE                     | Compote de pomme           | Fruit de saison HVE            |

## Dîner

|                | lun. 06/07             | mar. 07/07       | mer. 08/07       | jeu. 09/07     | ven. 10/07       |
|----------------|------------------------|------------------|------------------|----------------|------------------|
| <b>Potage</b>  | Potage Saint Germain   | Crème florentine | Velouté de bolet | Potage Dubarry | Soupe de poisson |
| <b>Fromage</b> | Le petit carré fondant | Vache picon      | Saint moret      | Saint bricet   | Vache qui rit    |

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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

: Origine France

: Certification environnementale niveau 2

: Commerce équitable

: Label Rouge

: Viandes de France

: Haute Valeur

: Pêche Durable





Déjeuner

lun. 13/07

mar. 14/07

FETE NATIONALE

mer. 15/07

jeu. 16/07

ven. 17/07

Entrée

Tarte provençale

Feuilleté aux champignons

Carottes râpées

Salade de tomate bio

Terrine de légumes

Plat

Rôti de dinde  
Sauce suprême  
Carottes sautées

Boudin noir  
Gratin dauphinois

Filet de poulet  
Sauce Basquaise  
Purée de pommes de terre

Quenelle nature bio

Sauce tomate bio

Riz pilaf bio

Battonnets de poisson pané

Julienne de légumes

Accompagnement 2

Flageolets

Ratatouille

Haricots beurre

Chou romanesco

Boulgour pilaf

Fromage

Emmental bio

Brie à la coupe

Rondelé aux noix

Edam bio

Saint nectaire

Fruit de saison HVE

Fruit de saison bio

Yaourt aromatisé fraise

Compote pomme abricot

Dîner

lun. 13/07

mar. 14/07

mer. 15/07

jeu. 16/07

ven. 17/07

Potage

Crème de brocolis

Velouté de tomates

Velouté clamart

Potage brunoise de légumes

Fromage

Saint moret

Carré frais

Cantadou

Samos

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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



Certification environnementale niveau 2



Produit issu de l'agriculture biologique



Origine France



Haute Valeur Environnementale



Pêche Durable



Annellation d'Origine Protégée



Commerce équitable





Déjeuner

|                  | lun. 20/07             | mar. 21/07            | mer. 22/07               | jeu. 23/07                  | ven. 24/07                |
|------------------|------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Entrée           | Salade coleslaw        | Saucisson             | Salade de tomate HVE     | Carottes râpées bio         | Melon                     |
| Plat             | Farce carbonara        | Cuise de poulet rôtie | Omelette nature          | Croustillant au fromage bio | Filet de colin            |
|                  | Papillons bio          | Haricots verts        | Purée de pommes de terre | Poêlée de légumes bio       | Sauce crème<br>Ebly pilaf |
| Accompagnement 2 | Courgettes sautées bio | Semoule               | Carottes sautées         | Riz pilaf                   | Brunoise de légumes       |
| Fromage          | Gouda bio              | Fourme d'Ambert       | Saint Paulin bio         | Camembert bio               | Edam bio                  |
| Dessert          | Riz au lait            | Crème dessert caramel | Fruit de saison bio      | Compote pomme poire         | Fromage blanc aux fruits  |

Dîner

|         | lun. 20/07      | mar. 21/07                      | mer. 22/07               | jeu. 23/07       | ven. 24/07       |
|---------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|------------------|------------------|
| Potage  | Crème de céleri | Crème de courgettes et basilic  | Potage de haricots verts | Crème de potiron | Soupe de poisson |
| Fromage | Rondelé nature  | Petit moulu ail et fines herbes | Six de savoie            | Saint bricet     | Chantailou       |

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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. 27/07               | mar. 28/07           | mer. 29/07            | jeu. 30/07               | ven. 31/07             |
|-------------------------|--------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------|
| <b>Entrée</b>           | Salade de tomate bio     | Rillettes de thon    | Salade verte mélangée | Macédoine de légumes     | Salade de pois chiches |
| <b>Plat</b>             | Steak haché de boeuf bio | Cordon bleu de dinde | Boulettes de veau     | Panê de blé épinards     | Fricassée de colin     |
|                         | Sauce pizzaïolo bio      | Ratatouille          | Aux olives            | Purée de pommes de terre | Sauce curry coco       |
|                         | Coquillettes             |                      | Polenta bio           |                          | Wok de légumes         |
| <b>Accompagnement 2</b> | Brocolis                 | Pommes campagnardes  | Chou fleur            | Carottes vichy           | Riz basmati            |
| <b>Fromage</b>          | Cantal                   | Mimolette bio        | Camembert bio         | Tomme blanche            | Emmental bio           |
| <b>Dessert</b>          | Compote pomme poire      | Fruit de saison HVE  | Crème dessert vanille | Yaourt aromatisé fraise  | Fruit de saison HVE    |

## Dîner

|                | lun. 27/07                      | mar. 28/07         | mer. 29/07              | jeu. 30/07                 | ven. 31/07                     |
|----------------|---------------------------------|--------------------|-------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| <b>Potage</b>  | Potage poireaux pommes de terre | Velouté de légumes | Potage potiron carottes | Potage julienne de légumes | Crème de courgettes et basilic |
| <b>Fromage</b> | Six de savoie                   | Chantailou         | Saint bricet            | Vache qui rit              | Saint moret                    |

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.