

AOÛT 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 29/7	MARDI 30/7	MERCREDI 31/7	JEUDI 1/8	VENDREDI 2/8	SAMEDI 3/8	DIMANCHE 4/8
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Pastèque	Taboulé au thon BIO <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>
Rôti de dinde sauce madère	Sauté de veau à la catalane	Quiche océane	Rosbif froid sauce béarnaise (vbf)	★ PLAT 2 EN 1 Brandade de morue	Travers de porc sauce barbecue	Rôti de bœuf sauce poivre (vbf)
Haricots verts persillés	Semoule BIO	Salade verte	Pâtes fusillis BIO et emmental râpé		Aubergines à la provençale	Pommes röstis
Saint Paulin	Chèvre	Saint nectaire AOP	Gouda	Carré de l'Est	Brie	Cantal AOP
Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet aspartame	Compote sans sucre ajouté	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 29/7	MARDI 30/7	MERCREDI 31/7	JEUDI 1/8	VENDREDI 2/8	SAMEDI 3/8	DIMANCHE 4/8
Potage persil	Velouté de courgettes au curry	Potage provençal	Potage Crécycy (carottes)	Crème de haricots à la russe	Velouté Dubarry (Chou-fleur)	Mouliné de légumes
Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Abricots au sirop léger	Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté
DEJEUNER						
LUNDI 5/8	MARDI 6/8	MERCREDI 7/8	JEUDI 8/8	VENDREDI 9/8	SAMEDI 10/8	DIMANCHE 11/8
Salade de haricots verts et œuf dur	Salade des îles <small>(Riz, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</small>	Segments de pomelos*	Jambon de pays* et son beurre	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>	Radis et beurre	Salade brestoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre)</small>
Rôti de porc froid 1/2 sel <small>Dosette de moutarde</small>	Filet de colin meunière* et son citron	Langue de bœuf sauce piquante (vbf)	PLAT 2 EN 1 Œufs florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>	Dos de cabillaud sauce estragon	Sauté d'agneau à l'indienne	Cuisse de poulet sauce Vallée d'auge
Salade de lentilles	Ratatouille	Purée de pommes de terre		Fenouil braisé à la provençale	Riz BIO pilaf	Bouquetière de légumes <small>(Carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons)</small>
Camembert	Fromage brique croûte noire	Montboissier	Edam	Mimolette	Bûche des Dômes	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet aspartame	Pâtisserie aspartame	Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame
DINER						
LUNDI 5/8	MARDI 6/8	MERCREDI 7/8	JEUDI 8/8	VENDREDI 9/8	SAMEDI 10/8	DIMANCHE 11/8
Velouté tomate basilic	Potage persil	Mouliné de légumes	Velouté Dubarry (Chou-fleur)	Soupe froide de concombre à la menthe	Potage Crécycy (carottes)	Velouté de courgettes au curry
Entremet aspartame	Compote sans sucre ajouté	Poire au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison
DEJEUNER						
LUNDI 12/8	MARDI 13/8	MERCREDI 14/8	JEUDI 15/8	VENDREDI 16/8	SAMEDI 17/8	DIMANCHE 18/8
Avocat à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Terrine au saumon fumé* et son citron	Salade du soleil BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon label rouge, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, noisette)</small>	FERIE Confit de poivrons hongrois	Melon	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Marinade du soleil
★ PLAT 2 EN 1 Aoxa de veau <small>(Haché de veau, tomates, poivrons, riz)</small>	Tarte méditerranéenne <small>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</small>	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons	Gigot froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>	Cœur de merlu sauce dieppoise	Cuisse de lapin en blanquette	Rôti de veau sauce napolitaine
	Salade verte	Purée de brocolis	Gratin dauphinois	Pâtes macaronis BIO et emmental râpé	Carottes vichy	Semoule BIO
Coulommiers	Emmental	Buchette laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>	Brie	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Comté AOP
Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Entremet aspartame	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 12/8	MARDI 13/8	MERCREDI 14/8	JEUDI 15/8	VENDREDI 16/8	SAMEDI 17/8	DIMANCHE 18/8
Crème de haricots à la russe	Mouliné de légumes	Velouté de courgettes au curry	Potage provençal	Velouté Dubarry (Chou-fleur)	Potage persil	Velouté tomate basilic
Cocktail de fruits au sirop léger	Entremet aspartame	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit

AOÛT 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 19/8	MARDI 20/8	MERCREDI 21/8	JEUDI 22/8	VENDREDI 23/8	SAMEDI 24/8	DIMANCHE 25/8
Mousse de foie* et cornichon	Taboulé libanais	Carottes râpées aux raisins secs	Pastèque	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Pizza au fromage*	Melon
★ PLAT 2 EN 1 Moussaka bulgare (vbf)	Sauté de veau  Purée de courgettes	Filet de saumon froid sauce béarnaise <small>(Sous réserve de disponibilité)</small>  Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, maïs, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Andouillette de porc et son confit d'oignons  Frites au four*	Aile de raie aux câpres  Riz BIO pilaf	Fondant de porc sauce crème d'ail  Haricots beurre persillés	Sauté d'agneau estival  Riz BIO pilaf
Chèvre	Fromage brique croûte noire	Gouda	Cantal AOP	Carré de l'Est	Mimolette	Montboissier
Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Pâtisserie aspartame
DINER						
LUNDI 19/8	MARDI 20/8	MERCREDI 21/8	JEUDI 22/8	VENDREDI 23/8	SAMEDI 24/8	DIMANCHE 25/8
Mouliné de légumes	Soupe froide de carottes à l'orange	Crème de haricots à la russe	Velouté de courgettes au curry	Potage persil	Potage provençal	Crème de haricots à la russe
Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



AOÛT 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 26/8	MARDI 27/8	MERCREDI 28/8	JEUDI 29/8	VENDREDI 30/8	SAMEDI 31/8	DIMANCHE 1/9
Macédoine au thon	Melon	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes rizone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Radis et beurre
Boudin noir et sa compote de pommes  Purée de pommes de terre	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé (vbf)	Cuisse de canette à l'orange  Petits pois à la française	Quiche aux trois fromages maison <small>(Cantal AOP, emmental, bûche des Dômes)</small>  Salade verte	Calamars* à l'espagnole  Riz BIO pilaf	Rôti de veau sauce poivre  Poêlée de champignons	Filet de poulet sauce estragon  Pommes de terre vapeur persillées
Edam	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Buchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie
Salade de fruits frais	Entremet aspartame	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 26/8	MARDI 27/8	MERCREDI 28/8	JEUDI 29/8	VENDREDI 30/8	SAMEDI 31/8	DIMANCHE 1/9
Velouté tomate basilic	Velouté Dubarry (Chou-fleur)	Potage persil	Soupe froide gaspacho	Potage Crécy (carottes)	Mouliné de légumes	Velouté de courgettes au curry
Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par

