

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>	Saucisson à l'ail* et cornichon	Salade New-Orléans <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	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 mère	Sauté de veau à la catalane	Quiche océane	Saucisse de Toulouse sauce échalote	★ PLAT 2 EN 1 Brandade de morue	Paupiette de veau sauce forestière	Rôti de bœuf sauce poivre (vbf)
Haricots verts persillés	Pâtes BIO et emmental râpé	Pommes de terre vapeur persillées	Petits pois à la française		Riz BIO pilaf	Purée Crécy <small>(Carottes)</small>
Petits suisses nature	Faiselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Fromage blanc nature
Liégeois à la vanille	Crème dessert praliné	Abricots au sirop léger	Mousse au café	Compote	Yaourt aux fruits	Crème renversée
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 Crécy (carottes)	Crème de haricots à la russe	Velouté Dubarry (Chou-fleur)	Mouliné de légumes
Crème dessert	Compote	Flan gélifié nappé caramel	Compote	Crème dessert	Compote	Compote
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>	Champignons à la grecque	Carottes râpées citronnette	Soupe froide de concombre à la menthe	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	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	Bœuf aux oignons (vbf)
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>
Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Faiselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature	Fromage blanc nature
Compote	Fromage blanc fruité	Poire au sirop léger	Crème dessert	Mousse de marrons	Crème dessert au caramel	Mousse au chocolat
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 Crécy (carottes)	Velouté de courgettes au curry
Crème dessert	Compote	Liégeois au chocolat	Compote	Crème dessert	Compote	Crème dessert
DEJEUNER						
LUNDI 12/8	MARDI 13/8	MERCREDI 14/8	JEUDI 15/8	VENDREDI 16/8	SAMEDI 17/8	DIMANCHE 18/8
Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</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, poivre)</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 Axa 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	Jambon blanc Label Rouge	Cœur de merlu sauce dieppoise	Œufs à la berrichonne <small>(Vin rouge, tomate, lardons)</small>	Rôti de veau sauce napolitaine
	Haricots verts persillés	Purée de brocolis	Gratin dauphinois	Pâtes macaronis BIO et emmental râpé	Carottes vichy	Gratin de blettes
Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faiselle	Yaourt nature	Petits suisses nature
Mousse au café	Yaourt aux fruits	Compote	Crème dessert	Flan gélifié nappé caramel	Compote	Pêche au sirop léger
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
Compote	Crème dessert	Crème dessert	Compote	Compote	Crème dessert	Crème dessert au café

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 19/8	MARDI 20/8	MERCREDI 21/8	JEUDI 22/8	VENDREDI 23/8	SAMEDI 24/8	DIMANCHE 25/8
Salade aux deux pommes <small>(Pomme de terre locale fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	Taboulé libanais	Carottes râpées aux raisins secs	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade landaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</small>	Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	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, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Andouillette de porc et son confit d'oignons Purée de pommes de terre	Filet de poisson cuit à la vapeur douce Gratin de chou-fleur	Fondant de porc sauce crème d'ail Haricots beurre persillés	Sauté d'agneau estival Riz BIO pilaf
Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature
Mousse au citron	Liégeois au chocolat	Crème dessert praliné	Compote	Liégeois au café	Mousse au chocolat	Petits suisses fruités
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
Crème dessert	Compote	Compote	Crème dessert	Compote	Crème dessert	Compote

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>	Crêpe aux champignons*
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)	Jambon blanc Label Rouge Petits pois à la française	Quiche aux trois fromages maison <small>(Cantal AOP, emmental, bûche des Dômes)</small> Haricots verts persillés	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
Yaourt nature	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature
Crème dessert au caramel	Fromage blanc fruité	Compote	Mousse de marrons	Crème renversée	Compote	Liégeois à la vanille
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
Compote	Crème dessert	Crème dessert	Compote	Compote	Crème dessert café	Compote

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

