

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* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade New-Orléans <i>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pastèque	Taboulé au thon BIO <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Salade coleslaw <i>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>
Rôti de dinde sauce madère	Sauté de veau à la catalane	Quiche océane	Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i>	★ PLAT 2 EN 1 Brandade de morue	Travers de porc sauce barbecue	Rôti de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i>
Haricots verts persillés	Semoule BIO	Salade verte	Pâtes fusillis BIO et emmental râpé	Salade verte	Aubergines à la provençale	Pommes rôstis
Saint Paulin	Faisselle	Saint nectaire AOP	Gouda	Carré de l'Est	Brie	Cantal AOP
Charlotte aux poires	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au café	Compote et biscuit	Fruit de saison	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 maison	Saucisson à l'ail* et cornichon	Macédoine à la russe <i>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc Label Rouge)</i>	Crevettes* et beurre	Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(Pâtes risotto BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Potage maison	Salade californienne <i>(Riz thai parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</i>
Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Semoule au lait	Yaourt aux fruits	Compote et biscuit
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 <i>(Riz, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</i>	Segments de pomelos* et sucre	Jambon de pays* et son beurre	Betteraves à la vinaigrette	Radis et beurre	Salade brestoise <i>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre)</i>
Rôti de porc froid 1/2 sel <i>Dosette de moutarde</i>	Filet de colin meunière* et son citron	Langue de bœuf sauce piquante <i>(vbf)</i>	PLAT 2 EN 1 Œufs florentine sauce Mornay <i>(Epinards)</i>	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		Polenta crémeuse	Riz BIO pilaf	Bouquetière de légumes <i>(Carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons)</i>
Camembert	Fromage brique croûte noire	Montboissier	Edam	Mimolette	Bûche des Dômes	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Mascarpone vanille cassis	Ananas au sirop léger et biscuit	Crème dessert au caramel	Paris-Brest
DINER						
LUNDI 5/8	MARDI 6/8	MERCREDI 7/8	JEUDI 8/8	VENDREDI 9/8	SAMEDI 10/8	DIMANCHE 11/8
Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>	Potage maison	Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Salade de Bresse <i>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</i>	Soupe froide de concombre à la menthe	Salade Paimpol <i>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</i>	Rillettes pur porc* et cornichon
Riz au lait maison	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse de marrons	Fruit de saison	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
Pâté en croûte* et cornichon	Terine au saumon fumé* et son citron	Salade du soleil BIO <i>(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)</i>	FERIE Confit de poivrons hongrois	Melon	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Marinade du soleil
★ PLAT 2 EN 1 Aoxa de veau <i>(Haché de veau, tomates, poivrons, riz)</i>	Tarte méditerranéenne <i>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</i>	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons	Gigot froid juste rôti Dosette de moutarde	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	Fromage blanc nature BIO	Buchette laits mélangés <i>(Lait vache et chèvre)</i>	Brie	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Comté AOP
Fruit de saison	Compote et biscuit	Fruit de saison	Tartelette fruits rouges crumble	Flan gélifié nappé caramel	Riz au lait	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
Potage maison	Salade dauphinoise <i>(Pommes de terre locales fraîches, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Potage maison	Crêpe aux champignons*	Céleri rémoulade	Salade du pêcheur <i>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>
Mousse au café	Yaourt aux fruits	Ile flottante	Crème dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	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



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	Salade landaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</small>	Pizza au fromage*	Melon
★ PLAT 2 EN 1 Moussaka bulgare <small>(vbf)</small>	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  Pommes de terre rissolées aux herbes	Cuisse de pintade sauce chasseur  Gratin de chou-fleur	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	Tiramisu	Poire cuite sauce chocolat	Semoule au lait maison	Fruit de saison	Gland au Kirsch	Fruit de saison
DINER						
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>	Soupe froide de carottes à l'orange	Salade de riz niçoise <small>(Riz thai parfumé, vinaigrette, tomate, thon, mais, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</small>	Salade italienne BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Terrine aux deux poissons* et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage maison	Mortadelle* et cornichon
Mousse au citron	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Compote et biscuit	Liégeois au café	Fruit de saison	Petits suisses fruités

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 <small>(vbf)</small>	Cuisse de canette à l'orange  Petits pois à la française	Quiche aux trois fromages maison <small>(Cantal, 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>(Lait vache et chèvre)</small>	Yaourt nature BIO	Saint Nectaire AOP	Brie
Salade de fruits frais	Crème dessert	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au sirop et biscuit	Crème dessert au café	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
Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Andouille* et beurre	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>	Potage maison	Salade méditerranéenne <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</small>	Potage maison	Salade chinoise <small>(Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thai parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</small>
Crème dessert au caramel	Ananas au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Mousse de marrons	Crème renversée	Fruit de saison	Fruit de saison

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

