

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	Melon	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	Navarrin d'agneau	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	Pommes de terre vapeur persillées	Petits pois à la française		Aubergines à la provençale	Riz BIO pilaf
Petits suisses nature	Faiselle	Fromage blanc nature	Gouda sans sel	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Edam sans sel
Charlotte aux poires	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au café	Compote et biscuit	Opéra	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 Crécycy (carottes)	Crème de haricots à la russe	Velouté Dubarry (Chou-fleur)	Mouliné de légumes
Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Abricots au sirop léger	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	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 <small>(Riz, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</small>	Segments de pomelos* et sucre	Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Soupe froide de concombre à la menthe	Radis et beurre	Salade de betteraves à la crème
Cuisse de canette façon grand-mère	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
Navets et carottes persillés	Ratatouille	Purée de pommes de terre		Polenta crémeuse	Riz BIO pilaf	Bouquetière de légumes <small>(Carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons)</small>
Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Gouda sans sel	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Mascarpone vanille cassis	Ananas au sirop léger	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
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
Riz au lait maison	Pruneaux d'Agen au vin	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
Avocat à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Carottes à la marocaine	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	FERIE Confit de poivrons hongrois	Salade créole <small>(Riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>	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>	Rôti de dinde froid <small>Dosette de moutarde</small>	Rôti de bœuf sauce chasseur (vbf)	Gigot froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>	Cœur de merlu sauce dieppoise	Cuisse de lapin en blanquette	Rôti de veau sauce napolitaine
	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Purée de brocolis	Gratin dauphinois	Haricots verts persillés	Carottes vichy	Semoule BIO
Edam sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Petits suisses nature
Fruit de saison	Compote et biscuit	Fruit de saison	Tartelette fruits rouges crumble	Flan gélifié nappé caramel	Moelleux au chocolat	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	Yaourt aux fruits	Compote et biscuit	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
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	Pastèque	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de 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>  Pâtes BIO	Rosbif froid (vbf) <small>Dosette moutarde</small>  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
Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Gouda sans sel	Petits suisses nature	Edam sans sel	Yaourt velouté nature
Fruit de saison	Tiramisu	Poire cuite sauce chocolat	Semoule au lait maison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gland au Kirsch
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
Mousse au citron	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote et biscuit	Liégeois au café	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



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
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>	Melon	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade des Flandres <small>(Salsifis, tomates fraîches, maïs, céleri branche, olives noires, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risotto 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
Œufs durs à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>  Salade des caraïbes <small>(Haricots verts, émincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</small>	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise (vbf)	Cuisse de canette à l'orange  Petits pois à la française	Normandin de veau sauce forestière  Pâtes coquillettes BIO	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	Saint Paulin sans sel	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Gouda sans sel
Salade de fruits frais	Fromage blanc fruité	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au sirop	Gourmandise exotique	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
Crème dessert au caramel	Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Compote et biscuit	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

