

JUILLET 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 1/7	MARDI 2/7	MERCREDI 3/7	JEUDI 4/7	VENDREDI 5/7	SAMEDI 6/7	DIMANCHE 7/7
Pastèque	Crevettes* et beurre	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Asperges à la vinaigrette
★ PLAT 2 EN 1 Tajine de veau citron et pommes de terre	Quiche Lorraine maison  Salade verte	Saucisse de Toulouse et son confit d'oignons  Aubergines à la provençale	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>  Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Thon basquaise  Riz BIO pilaf	Cuisse de canette sauce cassis  Poêlée de légumes <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small>	Rôti de veau sauce normande  Pâtes fusillis BIO et emmental râpé
Mimolette	Fromage laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>	Coulommiers	Edam	Carré de l'Est	Emmental	Munster AOP
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	<b>Pâtisserie aspartame</b>	Fruit de saison	Entremet aspartame	<b>Pâtisserie aspartame</b>	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 1/7	MARDI 2/7	MERCREDI 3/7	JEUDI 4/7	VENDREDI 5/7	SAMEDI 6/7	DIMANCHE 7/7
Velouté de courgettes au curry	Potage Crécy <small>(carottes)</small>	Soupe froide gaspacho	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Potage persil	Mouliné de légumes	Crème de haricots à la russe
Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	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



JUILLET 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 8/7	MARDI 9/7	MERCREDI 10/7	JEUDI 11/7	VENDREDI 12/7	SAMEDI 13/7	DIMANCHE 14/7
Salade de hareng <small>(Pommes de terre locales fraîches, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</small>	Cervelas* à la vinaigrette	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Melon	Radis et beurre	Feuilleté poisson sauce citron*	<b>FERIE</b> Rillettes d'oie* et cornichon
Jambon blanc Label Rouge  Purée Crécy <small>(Carottes)</small>	Sauté de veau marengo  Petits pois à la française	Filet de limande meunière* et son citron  Frites au four*	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>  Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	PLAT 2 EN 1 Dos de colin-lieu sauce à l'anis sur son fenouil braisé et ses pommes de terre	Sauté de porc guardian  Ratatouille	Mijoté de pintade aux mirabelles  Pommes de terre vapeur persillées
Fromage brique croûte noire	Saint Nectaire AOP	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Gouda	Montboissier
Fruit de saison	<b>Pâtisserie aspartame</b>	Poire au sirop léger	Entremet aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison	<b>Pâtisserie aspartame</b>
DINER						
LUNDI 8/7	MARDI 9/7	MERCREDI 10/7	JEUDI 11/7	VENDREDI 12/7	SAMEDI 13/7	DIMANCHE 14/7
Potage provençal	Potage persil	Mouliné de légumes	Crème de haricots à la russe	Potage Crécy <small>(carottes)</small>	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Velouté de courgettes au curry
Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Cocktail de fruits au sirop léger	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



JUILLET 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 15/7	MARDI 16/7	MERCREDI 17/7	JEUDI 18/7	VENDREDI 19/7	SAMEDI 20/7	DIMANCHE 21/7
Salade de betteraves à la vinaigrette	Soupe froide de carottes à l'orange	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	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>	Courgettes râpées au basilic	Salade charcutière <small>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Pastèque
★ PLAT 2 EN 1  Paëlla au poulet <small>(Chorizo, poulet, cocktail de fruits de mer)</small>	Rôti de bœuf sauce échalote (vbf)  Pommes boulangères	Cuisse de lapin sauce moutarde  Cordial de légumes <small>(Salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>	Quiche aux oignons maison  Salade verte	Dos de cabillaud sauce à l'aneth  Pâtes penne BIO et emmental râpé	Sauté de veau sauce citron olives  Purée de haricots verts	Blanquette de dinde  Riz BIO pilaf
Comté AOP	Emmental	Camembert	Bûche des Dômes	Cantal AOP	Carré de l'Est	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Entremet aspartame	Pâtisserie aspartame	Salade de fruits frais	Compote sans sucre ajouté	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 15/7	MARDI 16/7	MERCREDI 17/7	JEUDI 18/7	VENDREDI 19/7	SAMEDI 20/7	DIMANCHE 21/7
Mouliné de légumes	Soupe froide de carottes à l'orange	Velouté tomate basilic	Velouté de courgettes au curry	Velouté Dubarry (Chou-fleur)	Potage persil	Potage provençal
Compote sans sucre ajouté	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	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



JUILLET 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 22/7	MARDI 23/7	MERCREDI 24/7	JEUDI 25/7	VENDREDI 26/7	SAMEDI 27/7	DIMANCHE 28/7
Salade de riz rose <small>(Riz, betterave, thon, mayonnaise, persil)</small>	Radis et beurre	Pâté de lapin* et cornichon	Crêpe aux champignons*	Melon	Céleri rémoulade	Salade Di Palermo BIO <small>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>
Rôti de veau sauce chasseur  Courgettes sautées à l'ail	PLAT 2 EN 1  Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé	Filet de saumon sauce hollandaise  Mousseline d'épinards	Steak haché sauce milanaise (vbf) <small>(Tomate, jambon blanc Label Rouge)</small>  Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>	Dos de colin-lieu sauce oseille  Purée du soleil <small>(Carotte et poivron)</small>	Cuisse de pintade cocotte  Riz BIO pilaf	Rôti de porc sauce ciboulette  Salsifis
Fromage laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Mimolette	Montboissier	Pont l'Evêque AOP	Fromage brique croûte noire	Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame
DINER						
LUNDI 22/7	MARDI 23/7	MERCREDI 24/7	JEUDI 25/7	VENDREDI 26/7	SAMEDI 27/7	DIMANCHE 28/7
Crème de haricots à la russe	Mouliné de légumes	Velouté Dubarry (Chou-fleur)	Potage persil	Velouté de courgettes au curry	Potage Crécy (carottes)	Velouté tomate basilic
Entremet aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	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

