

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
Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small>	Macédoine à la mayonnaise	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 secs, 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 Haricots verts persillés	Saucisse de Toulouse et son confit d'oignons Aubergines à la provençale	Jambon blanc Label Rouge Purée Saint-Germain (Pois cassés)	Thon basquaise Riz BIO pilaf	Œufs à la berrichone <small>(Vin rouge, tomate, lardons)</small> Poêlée de légumes <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small>	Rôti de veau sauce normande Pâtes fusillis BIO et emmental râpé
Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature
Liégeois au chocolat	Mousse au café	Flan gélifié nappé caramel	Fromage blanc fruité	Compote	Crème dessert	Compote
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 (carottes)	Soupe froide gaspacho	Velouté Dubarry (Chou-fleur)	Potage persil	Mouliné de légumes	Crème de haricots à la russe
Compote	Crème dessert	Compote	Crème dessert	Crème dessert	Compote	Crème dessert au caramel

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	Lentilles à la vinaigrette	Salade dauphinoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>	FERIE Rillettes d'oie* et cornichon
Bœuf au paprika (vbf) Purée Crécy (Carottes)	Sauté de veau marengo Petits pois à la française	Filet de limande meunière* et son citron Purée de pommes de terre	Jambon blanc Label Rouge 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	Steak haché (vbf) Pommes de terre vapeur persillées
Petits suisses nature	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Petits suisses nature	Yaourt nature
Mousse au citron	Crème renversée	Poire au sirop léger	Yaourt aux fruits	Compote	Crème dessert au chocolat	Compote
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 (carottes)	Velouté Dubarry (Chou-fleur)	Velouté de courgettes au curry
Compote	Compote	Mousse au chocolat	Compote	Crème dessert	Compote	Crème dessert

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 mexicaine <small>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	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>	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>
Normandin de veau sauce forestière	Rôti de bœuf sauce échalote (vbf)	Boudin noir et sa compote de pommes	Quiche aux oignons maison	Dos de cabillaud sauce à l'aneth	Sauté de veau sauce citron olives	Jambon persillé de Bourgogne
Aubergines à la provençale	Brocolis	Purée de pommes de terre	Lentilles à la paysanne	Pâtes penne BIO et emmental râpé	Purée de haricots verts	Macédoine de légumes à la mayonnaise
Faisselle	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Crème dessert vanille	Pêche au sirop	Crème dessert	Compote	Flan gélatiné nappé caramel	Petits suisses fruités	Liégeois au café
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	Mousse de marrons	Compote	Crème dessert praliné	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



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>	Salade fermière <small>(Pommes de terre locales fraîches, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>	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	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé	Filet de saumon sauce hollandaise	Steak haché sauce milanaise (vbf) <small>(Tomate, jambon blanc Label Rouge)</small>	Dos de colin-lieu sauce oseille	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons	Rôti de porc sauce ciboulette
Courgettes sautées à l'ail		Mousseline d'épinards	Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>	Purée du soleil <small>(Carotte et poivron)</small>	Riz BIO pilaf	Salsifis
Yaourt nature	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Poire cuite sauce chocolat	Crème dessert caramel	Liégeois au chocolat	Mousse au citron	Compote	Crème dessert café	Mousse au chocolat
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
Fromage blanc fruité	Compote	Compote	Crème dessert	Crème dessert	Compote	Crème dessert

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

