

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 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 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
Yaourt nature BIO	Fromage laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>	Coulommiers	Edam	Carré de l'Est	Emmental	Munster AOP
Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit	Fruit de saison	Douceur chocolat	Fruit de saison	Ile flottante	Croustillant Pana cotta	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
Salami* et cornichon	Macédoine à la mayonnaise	Soupe froide Gaspacho	Salade océane <small>(Pommes de terre locales fraîches, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais, curry)</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 trois légumes* à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Crème de haricots à la russe
Liégeois au chocolat	Mousse au café	Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Fruit de saison	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
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 Pommes de terre rissolées aux herbes	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small> Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Filet de poulet sauce suprême Blettes persillées	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	Croustillant framboise	Poire au sirop léger et biscuit	Crème dessert	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Tiramisu
DINER						
LUNDI 8/7	MARDI 9/7	MERCREDI 10/7	JEUDI 11/7	VENDREDI 12/7	SAMEDI 13/7	DIMANCHE 14/7
Quiche Lorraine*	Potage persil	Taboulé libanais	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Terrine océane au saumon* à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Marinade du soleil	Velouté de courgettes au curry
Mousse au citron	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote et biscuit	Semoule au lait maison	Fruit de saison	Compote et biscuit

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	Mousse de canard* et cornichon	Melon	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>	Mortadelle* et cornichon	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 <small>(vbf)</small> 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	Fromage blanc nature BIO	Carré de l'Est	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Mousse de marrons	Tarte poire amande	Salade de fruits frais	Compote et biscuit	Fruit de saison	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
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>	Maquereau à la moutarde*	Salade antillaise <small>(Riz thai parfumé, carottes fraîches, pois, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</small>	Potage persil	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>
Crème dessert à la vanille	Pêche au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Flan gélifié nappé caramel	Petits suisses fruités	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 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	Pastèque	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	Omelette* aux herbes Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small> Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Cuisse de pintade cocotte Riz BIO pilaf	Rôti de porc sauce ciboulette Salsifis
Fromage laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>	Mimolette	Montboissier	Pont l'Evêque AOP	Fromage brique croûte noire	Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger et biscuit	Tartelette aux fraises	Fruit de saison	Riz au lait maison	Mille-feuilles	Fruit de saison
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	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>	Pâté de lapin* et cornichon	Potage persil	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>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Galantine aux olives*
Fromage blanc fruité	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Mousse citron	Fruit de saison	Compote et biscuit	Mousse au chocolat

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

