

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	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	Rôti de dinde sauce pruneaux Semoule BIO	Fondant de bœuf à la niçoise (vbf) Aubergines à la provençale	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small> Purée Saint-Germain (Pois cassés)	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
Yaourt velouté nature	Faisselle	Edam sans sel	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Faisselle	Yaourt nature
Pruneaux d'Agen à la cannelle	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
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
Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	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
Champignons à la grecque	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>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Melon	Radis et beurre	Marinade du soleil	FERIE Pomelo frais et son sucre
Bœuf au paprika (vbf) Purée Crécy (Carottes)	Sauté de veau marengo Petits pois à la française	Filet de limande meunière* et son citron Frites au four*	Rosbif froid sauce béarnaise (vbf) 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
Gouda sans sel	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Edam sans sel	Faisselle	Petits suisses nature	Yaourt nature
Fruit de saison	Croustillant framboise	Poire au sirop léger	Yaourt aux fruits	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
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
Mousse au citron	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote et biscuit	Semoule au lait maison	Fruit de saison	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 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 des Flandres <small>(Salsifis, tomates fraîches, maïs, céleri branche, olives noires, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Pastèque
Normandin de veau sauce forestière	Rôti de bœuf sauce échalote (vbf)	Cuisse de lapin sauce moutarde	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Dos de cabillaud sauce à l'aneth	Sauté de veau sauce citron olives	Blanquette de dinde
Aubergines à la provençale	Pommes boulangères	Cordial de légumes <small>(Salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>	Lentilles à la paysanne	Pâtes penne BIO	Purée de haricots verts	Riz BIO pilaf
Faisselle	Petits suisses nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Faisselle	Gouda sans sel	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Mousse de marrons	Tarte poire amande	Salade de fruits frais	Compote et biscuit	Eclair au chocolat	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
Crème dessert à la vanille	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Compote et biscuit	Flan gélifié nappé caramel	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



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
Carottes à la marocaine	Radis et beurre	Pastèque	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	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>	Céleri rémoulade	Asperges à la vinaigrette
Rôti de veau sauce chasseur	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Filet de saumon sauce hollandaise	Steak haché (vbf)	Dos de colin-lieu sauce oseille	Cuisse de pintade cocotte	Rôti de porc sauce ciboulette
Courgettes sautées à l'ail	Pâtes BIO	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
Edam sans sel	Faisselle	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Tartelette aux fraises	Fruit de saison	Riz au lait maison	Fruit de saison	Mille-feuilles
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	Fruit de saison	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au thé	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

