

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	Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small>	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	Quiche océane	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>	★  PLAT 2 EN 1  Brandade de morue	Travers de porc sauce barbecue	Rôti de bœuf sauce poivre <small>(vbf)</small>
Haricots verts persillés	Semoule BIO	Salade verte	Pâtes fusillis BIO et emmental râpé		Aubergines à la provençale	Pommes rôtis
Saint Paulin	Chèvre	Saint nectaire AOP	Gouda	Carré de l'Est	Brie	Cantal AOP
Charlotte aux poires	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au café	Compote et biscuit	Yaourt aux fruits	Crème renversée
DINER						
LUNDI 29/7	MARDI 30/7	MERCREDI 31/7	JEUDI 1/8	VENDREDI 2/8	SAMEDI 3/8	DIMANCHE 4/8
Avocat à la vinaigrette* <small>Dosette de vinaigrette</small>	Saucisson à l'ail* et cornichon	Melon	Crevettes* et beurre	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Terrine aux trois légumes* et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade californienne <small>(Riz thai parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</small>
Tomates farcies	Cœur de merlu froid à la vinaigrette à l'aneth	Navarrin d'agneau	Saucisse de Toulouse sauce échalote	Fricassée de poulet sauce crème d'ail	Paupiette de veau sauce forestière	Omelette* au fromage
Riz BIO pilaf	Salade catalane <small>(Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)</small>	Pommes de terre vapeur persillées	Petits pois à la française	Blettes persillées	Riz BIO pilaf	Purée Crécy <small>(Carottes)</small>
Fromage frais pavé 1/2 sel	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Petits suisses naturels	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Abricots au sirop léger	Fruit de saison	Semoule au lait	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



Bon  
Appétit 

AOÛT 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
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	Jambon de pays* et son beurre	Soupe froide de concombre à la menthe	Radis et beurre	Salade brestoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre)</small>
Rôti de porc froid 1/2 sel <small>Dosette de moutarde</small>	Filet de colin meunière* et son citron	Langue de bœuf sauce piquante <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1 Œufs florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>	Steak haché sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>	Sauté d'agneau à l'indienne	Cuisse de poulet sauce Vallée d'auge
Salade de lentilles	Ratatouille	Purée de pommes de terre		Polenta crémeuse	Riz BIO pilaf	Bouquetière de légumes <small>(Carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons)</small>
Camembert	Fromage brique croûte noire	Montboissier	Edam	Mimolette	Bûche des Dômes	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	<b>Mascarpone vanille cassis</b>	Ananas au sirop léger	Crème dessert au caramel	<b>Paris-Brest</b>
DINER						
LUNDI 5/8	MARDI 6/8	MERCREDI 7/8	JEUDI 8/8	VENDREDI 9/8	SAMEDI 10/8	DIMANCHE 11/8
Feuilleté à la bolognaise*	Pastèque	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>	Carottes râpées citronnette	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Salade de betteraves à la crème
Cuisse de canette façon grand-mère	Merguez <small>Dosette de ketchup</small>	Tajine tunisien <small>(Brick poulet, pommes de terre, œuf, emmental, curcuma, persil)</small>	Rôti de veau sauce crème	Dos de cabillaud sauce estragon	Boudin blanc sauce Porto	Bœuf aux oignons <small>(vbf)</small>
Navets et carottes persillés	Pâtes spaghettis BIO et emmental râpé	Salade verte	Pommes de terre vapeur persillées	Fenouil braisé à la provençale	Purée de courgettes	Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé
Fromage frais Cantadou	Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage Tartare ail et fines herbes	Fromage fondu Six de Savoie	Petits suisses natures	Fromage blanc nature
Riz au lait maison	Pruneaux d'Agen au vin	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse de marrons	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



**Bon Appétit** 

AOÛT 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
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* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Terrine au saumon fumé* et son citron	Salade du soleil BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon label rouge, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</i>	<b>FERIE</b> Confit de poivrons hongrois	Melon	Salade mexicaine <i>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Marinade du soleil
★ PLAT 2 EN 1  Axa de veau <i>(Haché de veau, tomates, poivrons, riz)</i>	Tarte méditerranéenne <i>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</i>  Salade verte	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons  Purée de brocolis	Gigot froid juste rôti Dosette de moutarde  Gratin dauphinois	Cœur de merlu sauce dieppoise  Pâtes macaronis BIO et emmental râpé	Cuisse de lapin en blanquette  Carottes vichy	Rôti de veau sauce napolitaine  Semoule BIO
Coulommiers	Emmental	Buchette laits mélangés <i>(Lait vache et chèvre)</i>	Brie	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Comté AOP
Fruit de saison	Compote et biscuit	Fruit de saison	<b>Tartelette fruits rouges crumble</b>	Flan gélifié nappé caramel	Riz au lait	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
Pâté en croûte* et cornichon	Carottes à la marocaine	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Crêpe aux champignons*	Asperges à la vinaigrette	Salade du pêcheur <i>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>
Dos de colin-lieu sauce poivre vert  Carottes vichy	Rôti de dinde froid <i>Dosette de moutarde</i>  Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Rôti de bœuf sauce chasseur <i>(vbf)</i>  Polenta crémeuse	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron  Riz BIO pilaf	Steak haché sauce échalote <i>(vbf)</i>  Haricots verts persillés	★ Œufs à la berrichone <i>(Vin rouge, tomate, lardons)</i>  Purée de pommes de terre	Jambon blanc Label Rouge  Gratin de blettes
Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage Boursin ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage frais Carré frais
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
Mousse de foie* et cornichon	Taboulé libanais	Carottes râpées aux raisins secs	Pastèque	Salade landaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</small>	Pizza au fromage*	Melon
★ PLAT 2 EN 1  Moussaka bulgare <small>(vbf)</small>	Sauté de veau  Purée de courgettes	Filet de saumon froid sauce béarnaise <small>(Sous réserve de disponibilité)</small>  Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Andouillette de porc et son confit d'oignons  Frites au four*	Cuisse de pintade sauce chasseur  Gratin de chou-fleur	Fondant de porc sauce crème d'ail  Haricots beurre persillés	Sauté d'agneau estival  Riz BIO pilaf
Chèvre	Fromage brique croûte noire	Gouda	Cantal AOP	Carré de l'Est	Mimolette	Montboissier
Fruit de saison	<b>Tiramisu</b>	Poire cuite sauce chocolat	Semoule au lait maison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	<b>Gland au Kirsch</b>
DINER						
LUNDI 19/8	MARDI 20/8	MERCREDI 21/8	JEUDI 22/8	VENDREDI 23/8	SAMEDI 24/8	DIMANCHE 25/8
Champignons à la grecque	Soupe froide de carottes à l'orange	Salade de riz niçoise <small>(Riz thai parfumé, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</small>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade Di Palermo BIO <small>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>
Filet de poulet sauce mexicaine  Pâtes penne BIO et emmental râpé	Omelette* oignons lardons  Pommes de terre vapeur persillées	Quiche chèvre tomate maison  Salade verte	Rosbif froid <small>(vbf) Dosette moutarde</small>  Jardinière fraîche de légumes	Aile de raie aux câpres  Riz BIO pilaf	PLAT 2 EN 1  Tortellinis boscone* sauce forestière et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Blanquette de dinde  Purée de céleri
Fromage frais Saint Bricet	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage fondu Samos	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt velouté nature
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



**Bon  
Appétit** 

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
Macédoine au thon	Melon	Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade vendéenne <i>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Radis et beurre
Boudin noir et sa compote de pommes  Purée de pommes de terre	PLAT 2 EN 1  Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Cuisse de canette à l'orange  Petits pois à la française	Quiche aux trois fromages maison <i>(Cantal, emmental, bûche des Dômes)</i>  Salade verte	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
Edam	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie
Salade de fruits frais	Fromage blanc fruité	Riz au lait	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au sirop	<b>Gourmandise exotique</b>	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
Taboulé à l'orientale BIO <i>(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)</i>	Andouille* et beurre	Salade coleslaw <i>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>	Terrine océane au saumon* à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade méditerranéenne <i>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</i>	Salade de betteraves à l'œuf dur	Salade chinoise <i>(Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</i>
Œufs durs à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>  Salade des caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>	Cœur de merlu sauce ciboulette  Epinards au beurre	Saucisses de Francfort* <i>Dosette de moutarde</i>  Purée Saint-Germain <i>(Pois cassés)</i>	Normandin de veau sauce forestière  Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>Dosette de moutarde</i>  Ratatouille	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <i>(vbf)</i>  Semoule BIO	Sauté de porc au romarin  Gratin de brocolis
Fromage frais Cantafrais	Petits suisses natures	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage fondu Six de Savoie
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



**Bon Appétit** 