

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>(Laits vache et chèvre)</small>	Coulommiers	Edam	Carré de l'Est	Emmental	Munster AOP
Pruneaux d'Agen à la cannelle	Fruit de saison	<b>Douceur chocolat</b>	Fruit de saison	Ile flottante	Riz au lait	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>	Feuilleté à la viande*
Filet de saumon froid sauce béarnaise <small>(sous réserve de disponibilités)</small>  Salade toscane <small>(Tomates fraîches, fonds d'artichauts, poivron, olives noires, mozzarella, vinaigrette, huile d'olive, basilic)</small>	Rôti de dinde sauce pruneaux  Semoule BIO	Fondant de bœuf à la niçoise <small>(vbf)</small>  Pâtes macaronis BIO et emmental râpé	Travers de porc sauce miel  Haricots verts persillés	Steak haché sauce poivre <small>(vbf)</small>  Gratin de courgettes	★ Œufs à la berrichone <small>(Vin rouge, tomate, lardons)</small>  Purée de pommes de terre	Crêpinette de porc sauce tomate  Brocolis
Yaourt velouté nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit	Faisselle	Fromage fondu Samos
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



*Bon  
Appétit* 

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	Feuilleté poisson sauce citron*	<b>FERIE</b> Rillettes d'oie* et cornichon
Jambon blanc Label Rouge	Sauté de veau marengo	Filet de limande meunière* et son citron	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>	Filet de poulet sauce suprême	Sauté de porc guardian	Mijoté de pintade aux mirabelles
Purée Crécy <small>(Carottes)</small>	Petits pois à la française	Frites au four*	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Blettes persillées	Ratatouille	Pommes de terre vapeur persillées
Fromage brique croûte noire	Saint Nectaire AOP	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Gouda	Montboissier
Fruit de saison	<b>Croustillant framboise</b>	Poire au sirop léger	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	<b>Tiramisu</b>
DINER						
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	Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Taboulé libanais	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Radis et beurre	Marinade du soleil	Pomelo frais et son sucre
Bœuf au paprika <small>(vbf)</small>	Omelette* oignon et tomate	Quiche chèvre épinard maison	Saucisses de Francfort* <small>Dosette de moutarde</small>	PLAT 2 EN 1 Dos de colin-lieu sauce à l'anis sur son fenouil braisé et ses pommes de terre	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone* sauce tomate et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron
Polenta crémeuse	Riz BIO pilaf	Salade verte	Gratin de chou-fleur			Haricots verts persillés
Fromage Cantadou ail et fines herbes	Fromage fondu Six de Savoie	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage frais Carré frais	Petits suisses natures	Yaourt nature
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



**Bon Appétit**

## 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 <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	Cantal AOP	Carré de l'Est	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Mousse de marrons	Semoule au lait	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
Salade mexicaine <small>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Mousse de canard* et cornichon	Melon	Maquereau à la moutarde*	Salade antillaise <small>(Riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</small>	Salade des Flandres <small>(Salsifis, tomates fraîches, maïs, céleri branche, olives noires, vinaigrette, 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  Aubergines à la provençale	Cœur de merlu sauce ensoleillée  Brocolis	Boudin noir et sa compote de pommes  Purée de pommes de terre	Rôti de porc 1/2 sel  Lentilles à la paysanne	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>  Poêlée de champignons	Boulettes d'agneau sauce provençale  Semoule BIO	Jambon persillé de Bourgogne  Macédoine de légumes à la mayonnaise
Fromage frais Saint Môret	Petits suisses naturels	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit
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



Bon  
Appétit 

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 <small>(vbf)</small> <small>(Tomate, jambon blanc Label Rouge)</small>  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>(Laits vache et chèvre)</small>	Mimolette	Montboissier	Pont l'Evêque AOP	Fromage brique croûte noire	Edam	Coulommiers
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
Carottes à la marocaine	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>	Pastèque	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	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>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Asperges à la vinaigrette
Cuisse de canette confite  Pommes dauphines*	Tarte méditerranéenne <small>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</small>  Salade verte	Filet de poulet au jus d'herbes  Riz BIO pilaf	Omelette* aux herbes  Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé	Dos de colin-lieu sauce oseille  Purée du soleil <small>(Carotte et poivron)</small>	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons  Ratatouille	Carbonade flammande <small>(vbf)</small>  Pommes de terre vapeur persillées
Fromage frais Chanteneige	Fromage fondu Six de Savoie	Yaourt nature	Petits suisses natures	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage Tartare ail et fines herbes
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



Bon  
Appétit 