

AOÛT 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 2/8	MARDI 3/8	MERCREDI 4/8	JEUDI 5/8	VENDREDI 6/8	SAMEDI 7/8	DIMANCHE 8/8
Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Pastèque	Taboulé au thon BIO <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Salade coleslaw <i>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>
Rôti de dinde sauce madère	Travers de porc sauce miel	Quiche océane	Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i>	PLAT  EN 1	Colombo de porc	Rôti de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i>
Haricots verts persillés	Semoule BIO	Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Pâtes fusillis BIO et emmental râpé	Brandade de morue	Aubergines à la provençale	Pommes rôstis
Saint Paulin	Chèvre	Gouda	Saint Nectaire AOP	Coulommiers	Brie	Cantal AOP
Fruit de saison	<b>Tartelette aux fraises</b>	Fruit de saison	Mousse au café	Compote et son biscuit	Yaourt aux fruits	Crème renversée
MENU B						
LUNDI 2/8	MARDI 3/8	MERCREDI 4/8	JEUDI 5/8	VENDREDI 6/8	SAMEDI 7/8	DIMANCHE 8/8
Chou rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail* et cornichon	Melon	Crevettes* et beurre	Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(Pâtes risoné BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Terrine aux trois légumes* et mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade californienne <i>(Riz thaï parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</i>
Tomates farcies	<b>REPAS FROID</b> Cœur de merlu froid à la vinaigrette à l'aneth	Navarin 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 <i>(Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)</i>	Pommes de terre vapeur persillées	Petits pois à la française	Blettes persillées	Riz BIO pilaf	Purée Crécy <i>(Carottes)</i>
Fromage frais pavé 1/2 sel	Fromage blanc nature	Faisselle	Fromage fondu Samos	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Petits suisses nature	Fromage fondu Kiri
Crème dessert au praliné	Fruit de saison	Abricots au sirop léger	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Compote
<p><small>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.</small></p> <p><small>Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes</small></p> <p><small>La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.</small></p> <p><small>La viande de veau est française</small></p> <p><small>La viande d'agneau est française ou UE</small></p> <p><small>Toutes les volailles sont françaises</small></p> <p><small>Le porc est d'origine française.</small></p>						

Les plats régionaux sont signalés par




AOÛT 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 9/8	MARDI 10/8	MERCREDI 11/8	JEUDI 12/8	VENDREDI 13/8	SAMEDI 14/8	DIMANCHE 15/8
Salade de haricots verts et œuf dur	Salade des îles <i>(Riz, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</i>	Segments de pomelos*	Mousse de foie* et cornichon	Soupe froide de concombre à la menthe	Salade charcutière <i>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</i>	FERIE Tartare de légumes au basilic
<b>REPAS FROID</b> PLAT 2 EN 1 ★ Rôti de porc 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde et lentilles BIO à la vinaigrette</i>	Filet de colin meunière* et son citron  Ratatouille	Langue de bœuf sauce piquante  Purée de pommes de terre	★ PLAT 2 EN 1 Œufs florentine sauce Mornay <i>(Epinards)</i>	Steak haché sauce marchand de vin (vbf)  Polenta crémeuse	Cuisse de poulet sauce Vallée d'auge  Bouquetière de légumes <i>(Carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons)</i>	★ PLAT 2 EN 1 Choucroute de la mer
Camembert	Carré de l'Est	Montboissier	Edam	Mimolette	Pont l'Evêque AOP	Comté AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Tartelette tatin	Ananas au sirop léger	Crème dessert au caramel	Paris Brest
MENU B						
LUNDI 9/8	MARDI 10/8	MERCREDI 11/8	JEUDI 12/8	VENDREDI 13/8	SAMEDI 14/8	DIMANCHE 15/8
Feuilleté à la bolognaise*	Pastèque	Salade Paimpol <i>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</i>	Carottes râpées citronnette	Pasta à la grecque BIO <i>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</i>	Salade de betteraves à la crème	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>
Cuisse de canette façon grand-mère  Purée de chou-fleur	Merguez <i>Dosette de ketchup</i>  Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Jambon blanc Label Rouge  Gratin de courgettes	Rôti de veau sauce crème  Pommes de terre vapeur persillées	Quiche au thon  Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Bœuf aux oignons (vbf)  Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron  Haricots verts persillés
Fromage frais Cantadou	Fromage fondu Samos	Faisselle	Fromage blanc nature	Fromage fondu Six de Savoie	Fromage fondu Kiri	Yaourt nature
Riz au lait maison	Pruneaux d'Agen au vin	Fruit de saison	Compote	Mousse de marrons	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



AOÛT 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 16/8	MARDI 17/8	MERCREDI 18/8	JEUDI 19/8	VENDREDI 20/8	SAMEDI 21/8	DIMANCHE 22/8
Radis et beurre	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>	Avocat à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Melon	Salade exotique <i>(Riz thai parfumé, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</i>	Marinade du soleil
★ PLAT 2 EN 1  Axoa de veau <i>(Haché de veau, tomates, poivrons, riz)</i>	Tarte méditerranéenne <i>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</i>  Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons  Purée de brocolis	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>Dosette de moutarde</i>  Gratin dauphinois	Cœur de merlu sauce dieppoise  Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé	Cuisse de lapin en blanquette  Carottes vichy	Rôti de veau sauce napolitaine  Semoule BIO
Emmental	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Coulommiers	Brie	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Bûche des Dômes
Fruit de saison	Compote	Tartelette fruits rouges crumble	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Mousse au citron	Fruit de saison
MENU B						
LUNDI 16/8	MARDI 17/8	MERCREDI 18/8	JEUDI 19/8	VENDREDI 20/8	SAMEDI 21/8	DIMANCHE 22/8
Pâté en croûte* et cornichon	Carottes à la marocaine	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de lentilles BIO aux lardons	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  Mousseline d'épinards	<b>REPAS FROID</b> PLAT 2 EN 1 ★ 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 (vbf)  Polenta crémeuse	Boudin blanc sauce Porto  Blettes persillées	Estouffade de bœuf délicateuse <i>(vbf)</i>  Légumes ensoleillés <i>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</i>	<b>REPAS FROID</b> PLAT 2 EN 1 ★ Jambon persillé de Bourgogne et sa salade piémontaise	Œufs à la berrichonne <i>(Vin rouge, tomate, lardons)</i>  Haricots verts persillés
Faisselle	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage frais Cantafrais	Fromage fondu Six de Savoie	Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit
Cocktail de fruits au sirop léger	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Compote	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



AOÛT 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 23/8	MARDI 24/8	MERCREDI 25/8	JEUDI 26/8	VENDREDI 27/8	SAMEDI 28/8	DIMANCHE 29/8
Noix de jambon fumé* et son beurre	Taboulé BIO au thon <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Carottes râpées aux raisins secs <b>REPAS FROID</b>	Pastèque	Salade landaise <i>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</i>	Pizza au fromage*	Melon
★ PLAT 2 EN 1 Moussaka bulgare <i>(vbf)</i>	Sauté de veau marengo  Purée de courgettes	PLAT 2 EN 1 ★ Filet de saumon froid sauce béarnaise <i>(Sous réserve de disponibilité)</i>  Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, maïs, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>	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
Camembert	Carré de l'Est	Gouda	Cantal AOP	Coulommiers	Mimolette	Montboissier
Fruit de saison	<b>Douceur tiramisu</b>	Poire cuite sauce chocolat	Semoule au lait maison	Salade de fruits frais	Mousse au chocolat	<b>Gland au Kirsch</b>
MENU B						
LUNDI 23/8	MARDI 24/8	MERCREDI 25/8	JEUDI 26/8	VENDREDI 27/8	SAMEDI 28/8	DIMANCHE 29/8
Champignons à la grecque	Radis et beurre	Salade de riz niçoise <i>(Riz thai parfumé, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</i>	Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade Di Palermo BIO <i>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</i>
Filet de poulet sauce mexicaine  Pâtes penne BIO et emmental râpé	Omelette* oignons lardons  Subric de pommes de terre	Quiche chèvre tomate maison  Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Rosbif froid <i>(vbf)</i> <i>Dosette moutarde</i>  Jardinière de légumes	Dos de cabillaud sauce estragon  Riz BIO pilaf	PLAT 2 EN 1 ★ Tortellinis boscone* sauce forestière et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Jambon blanc Label Rouge  Purée de céleri
Fromage frais Saint Bricet	Yaourt nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Faisselle	Fromage fondu Kiri	Fromage blanc nature	Fromage fondu Six de Savoie
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Compote	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


