

JUILLET 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 5/7	MARDI 6/7	MERCREDI 7/7	JEUDI 8/7	VENDREDI 9/7	SAMEDI 10/7	DIMANCHE 11/7
Pastèque	Crevettes* et beurre	Cervelas* à la vinaigrette	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Carottes râpées à la vinaigrette	Taboulé libanais <i>(boulgour, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, oignons frais, vinaigrette maison, jus de citron frais, menthe, huile d'olive, amandes effilées, persil plat frais, curcuma, paprika, poivre, sel)</i>	Asperges à la vinaigrette
Normandin de veau sauce forestière	Quiche Lorraine maison	Saucisse de Toulouse et son confit d'oignons	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>Dosette de moutarde</i>	Thon basquaise <i>(sous réserve de disponibilités)</i>	Cuisse de canette sauce cassis	Rôti de veau sauce normande
Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Purée du soleil <i>(Carottes et poivrons)</i>	Subric de pommes de terre	Riz BIO pilaf	Poêlée de légumes <i>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</i>	Pâtes fusillis BIO et emmental râpé
Mimolette	Fromage laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Edam	Coulommiers	Camembert	Emmental	Munster AOP
Douceur chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen à la cannelle	Fruit de saison	Ile flottante	Riz au lait	Fruit de saison
MENU B						
LUNDI 5/7	MARDI 6/7	MERCREDI 7/7	JEUDI 8/7	VENDREDI 9/7	SAMEDI 10/7	DIMANCHE 11/7
Saucisson à l'ail* et cornichon	Macédoine à la mayonnaise	Soupe froide Gaspacho	Salade italienne BIO <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	Salade océane <i>(Pommes de terre locales fraîches, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais, curry)</i>	Terrine aux trois légumes* à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Feuilleté bolognaise*
PLAT 2 EN 1 Filet de saumon froid sauce béarnaise <i>(sous réserve de disponibilités)</i> Salade des Caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>	Rôti de dinde sauce pruneaux Semoule BIO	Fondant de bœuf à la niçoise <i>(vbf)</i> Polenta crémeuse	Travers de porc sauce miel Haricots verts persillés	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i> Gratin de courgettes	Œufs à la berrichone <i>(Vin rouge, tomate, lardons)</i> Purée de pommes de terre	Crêpinette de porc sauce tomate Brocolis
Fromage frais Cantadou	Fromage Boursin ail et finest herbes	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit	Faisselle	Fromage fondu Kiri
Liégeois au chocolat	Mousse au café	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Compote	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 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 12/7	MARDI 13/7	MERCREDI 14/7	JEUDI 15/7	VENDREDI 16/7	SAMEDI 17/7	DIMANCHE 18/7
Salade de hareng <i>(Pommes de terre locales fraîches, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</i>	Chou rouge en vinaigrette	FERIE Pâté de canard à l'orange* et cornichon	Melon	Lentilles BIO à la vinaigrette	Crêpe aux champignons*	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>
Jambon blanc Label Rouge	Filet de limande meunière* et son citron	Mijoté de pintade aux mirabelles	REPAS FROID Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i> Salade sicilienne BIO <i>(Pâtes B/O, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</i>	Filet de poulet sauce suprême	Sauté de porc guardian	Merguez* <i>Dosette de ketchup</i>
Purée Crécy <i>(Carottes)</i>	Frites au four*	Riz basmati		Blettes persillées	Ratatouille	Pommes boulangères
Carré de l'Est	Gouda	Comté AOP	Brie	Saint Paulin	Chèvre	Montboissier
Fruit de saison	Poire au sirop léger	Clafoutis aux cerises	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Flan pâtissier
MENU B						
LUNDI 12/7	MARDI 13/7	MERCREDI 14/7	JEUDI 15/7	VENDREDI 16/7	SAMEDI 17/7	DIMANCHE 18/7
Champignons à la grecque	Salade vendéenne <i>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</i>	Salade de betteraves à la vinaigrette	Œuf en gelée <i>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</i>	Radis et beurre	Marinade du soleil	Salade de riz niçoise <i>(Riz thai parfumé, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</i>
Bœuf au paprika <i>(vbf)</i>	Quiche chèvre épinard maison	Escalope de dinde à la viennoise* et son citron	Sauté d'agneau estivale <i>(poivron, tomate, olive, menthe, baies roses, girofle)</i>	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 <i>(vbf)</i>	Paupiette de veau* sauce poivre vert
Polenta crémeuse	Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Haricots verts persillés	Purée de chou fleur			Jardinière de légumes
Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Fromage fondu Samos	Fromage frais Carré frais	Petits suisses nature	Fromage frais Chanteneige
Mousse au citron	Fruit de saison	Crème dessert	Compote	Semoule au lait maison	Cocktail de fruits au sirop léger	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 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 19/7	MARDI 20/7	MERCREDI 21/7	JEUDI 22/7	VENDREDI 23/7	SAMEDI 24/7	DIMANCHE 25/7
Salade de betteraves à la vinaigrette	Soupe froide de carottes à l'orange	Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</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>	Courgettes râpées au basilic	Pastèque	Salade brestoise <i>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre)</i>
PLAT 2 EN 1 ★ Paëlla au poulet <i>(Chorizo, poulet, cocktail de fruits de mer)</i>	Sauté de veau citron olives Semoule BIO	Cuisse de lapin sauce moutarde Petits pois à la française	Quiche aux oignons maison Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Dos de cabillaud sauce à l'aneth Pâtes penne BIO et emmental râpé	Blanquette de dinde Riz BIO pilaf	Rôti de bœuf sauce échalote <i>(vbf)</i> Purée de haricots verts
Camembert	Emmental	Edam	Bûche des Dômes	Cantal AOP	Carré de l'Est	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Tartelette aux framboises	Mousse de marrons	Salade de fruits frais	Compote et son biscuit	Petits suisse fruités	Liégeois au café
MENU B						
LUNDI 19/7	MARDI 20/7	MERCREDI 21/7	JEUDI 22/7	VENDREDI 23/7	SAMEDI 24/7	DIMANCHE 25/7
Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>	Mousse de canard* et cornichon	Melon	Salade de tomate et thon à la vinaigrette	Salade antillaise <i>(Riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</i>	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Salade des Flandres <i>(Salsifis, tomates fraîches, maïs, céleri branche, olives noires, vinaigrette, sel, poivre)</i>
Omelette* au fromage Aubergines à la provençale	Cœur de merlu sauce ensoleillée Brocolis	PLAT 2 EN 1 ★ REPAS FROID Rôti de porc 1/2 sel froid <i>Dosette de moutarde et lentilles BIO à la vinaigrette</i>	Boudin noir et sa compote de pommes Purée de pommes de terre	Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i> Cordial de légumes <i>(Salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</i>	REPAS FROID PLAT 2 EN 1 ★ Jambon persillé de Bourgogne et sa macédoine de légumes à la mayonnaise	Boulettes d'agneau sauce provençale Pâtes BIO fusillis et emmental râpé
Fromage frais Saint Môret	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature	Fromage fondu Six de Savoie	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Crème dessert à la vanille	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Compote	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 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 26/7	MARDI 27/7	MERCREDI 28/7	JEUDI 29/7	VENDREDI 30/7	SAMEDI 31/7	DIMANCHE 1/8
Salade de riz rose <i>(Riz, betterave, thon, mayonnaise, persil)</i>	Radis et beurre	Crêpe aux champignons*	Pâté de lapin* et cornichon	Melon	Céleri vinaigrette	Salade Di Palermo BIO <i>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, sunimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</i>
Rôti de veau sauce chasseur Courgettes sautées à l'ail	PLAT 2 EN 1 ★ Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé	Dos de colin-lieu sauce hollandaise Mousseline d'épinards	Steak haché sauce milanaise <i>(vbf)</i> <i>(Tomate, jambon blanc Label Rouge)</i> Légumes ensoleillés <i>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</i>	PLAT 2 EN 1 ★ REPAS FROID Jambon blanc Label Rouge et Salade Paimpol <i>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</i>	Cuisse de pintade cocotte Riz BIO pilaf	Sauté de porc au thym Salsifis
Fromage laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Mimolette	Montboissier	Pont l'Evêque AOP	Brie	Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Fruit de saison	Exquis exotique	Riz au lait	Fruit de saison	Mille-feuilles
MENU B						
LUNDI 26/7	MARDI 27/7	MERCREDI 28/7	JEUDI 29/7	VENDREDI 30/7	SAMEDI 31/7	DIMANCHE 1/8
Carottes à la marocaine	Salade fermière <i>(Pommes de terre locales fraîches, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Pastèque	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	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)</i>	Terrine aux trois poissons* et mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Asperges à la vinaigrette
Cuisse de canette confite Pommes dauphines*	Tarte méditerranéenne <i>(Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</i> Salade verte <i>dosette de vinaigrette</i>	Filet de poulet au jus d'herbes Riz BIO pilaf	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>Dosette de moutarde</i> Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé	Dos de cabillaud sauce oseille Purée du soleil <i>(Carotte et poivron)</i>	Omelette* aux herbes Ratatouille	PLAT 2 EN 1 ★ Carbonade flammande <i>(vbf)</i> et Pommes de terre vapeur persillées
Fromage frais Chanteneige	Faisselle	Fromage frais cantafrais	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage Tartare ail et fines herbes
Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au thé	Fruit de saison	Compote	Crème dessert au café	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 ★

