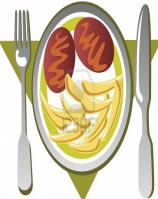












du 31 juillet au 6 août	LUNDI	REPAS GREC	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée 	Bruschetta baguette à l'emmental	Salade de tomate feta	Taboulé	Salade piémontaise	Salade verte
plat garni 	Omelette aux fines herbes Tomates provençale	Moussaka ***	Emincé de Poulet au Caramel Duo de Choux	Rôti de porc au jus Haricots verts persillés	Brandade de poisson ***
plat de substitution	***	Coquillettes à la catalane	Filet de poisson aux crevettes	Tarte provençale	Hachis parmentier
fromage 	Biscuit 	*** 	Tome pays coupe 	Carré frais 	Edam 
dessert 	Fruit de saison 	Coulant chocolat individuel	Fruit de saison 	Glace	Fruit de saison 

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie

du 7 au 13 Août	LUNDI	REPAS ORIENTAL	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée 	Melon	Salade de pois chiche	Tomate vinaigrette	Salade mexicaine(tom poivron haricots rouges maïs)	Pissaladière
plat garni 	Steak haché de veau Petits pois	Tajine aux boulettes de bœuf Carottes	Saucisses de Strasbourg Purée de pommes de terre	Cappeletis Napolitaine & râpé	Filet de colin meunière & citron Fenouil au jus
plat de substitution	Filet de poisson au safran	Omelette aux herbes	Filet de poisson à la crème	Tortellinis ricotta	Cordon bleu de dinde
fromage 	Camembert entier	Yaourt nature et sucre	Gouda	Bûche bleue à la coupe	Petite tome
dessert 	Compote pomme banane	Banane	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison	Fruit de Saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie

du 14 au 20 Août	REPAS ITALIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée 	Salade de tomate mozzarella		Carottes râpées	Pamplemousse et sucre	Crêpe au fromage
plat garni 	Pâtes bolognaises et emmental râpé		Calamars à la niçoise Riz pilaf	Chou farci Papillons et emmental râpé	Rôti de bœuf Ratatouille niçoise
plat de substitution	Pâtes à la catalane		Escalope de dinde niçoise	Boulettes de soja	Filet de poisson poché et mayonnaise
fromage  	*** 		St Paulin entier coupe 	Brie coupe 	Edam 
dessert 	Tiramisu 		Fruit de saison	Compotes de pomme	Fruit de saison 

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie