

Déjeuner

lun. 01/07
REPAS ESTIVAL

mar. 02/07

mer. 03/07

jeu. 04/07

ven. 05/07

Entrée

Houmous

Salade de maïs

Tarte au fromage

Melon
Pastèque

Macédoine de légumes

Plat

Taboulé à l'oeuf

Chili con carne

Riz pilaf
Haricots rouges

Nugget's de filet de poulet


Carottes sautées

Petits pois



Cheeseburger
Pommes campagnardes

Bolo'thon
Spaghettis

Plat de substitution

Batonnets de colin


Filet de colin

Sauce tomate

Fish burger

Sauce bolognaise


Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Bûchette de chèvre bio


Mimolette

Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison bio










Purée pomme abricot bio


Glace - Mister freeze

Fruit de saison bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.
 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 08/07

mar. 09/07

jeu. 11/07

ven. 12/07

Entrée

Betteraves bio



Salade de tomate



Oeuf dur



Pizza royale

Plat

Omelette bio nature



Boulgour pilaf bio



Carottes jeunes bio



Raviolis au bœuf

Steak haché végétal
Haricots verts



Purée crécy

Poisson sauce vierge
Courgettes sautées
Riz pilaf

Plat de substitution

Nugget's de poisson

Raviolis ricotta épinards

Steak haché de veau
Sauce tomate

Fromage

Cantal



Saint nectaire



Fromage blanc bio



Edam bio



Dessert

Purée de pomme bio



Crème dessert chocolat bio



Madeleine bio



Fruit de saison bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Certification environnementale niveau 2
 : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 15/07

mar. 16/07

jeu. 18/07

ven. 19/07

Entrée

Salade de haricots verts



Taboulé

Salade de tomate bio



Salade de pois chiches

Plat

Jambon blanc



Purée de pommes de terre
Ratatouille

Rôti de dinde



Brocolis sautés
Penne



Raviolis aux épinards bio



Fricassée de colin



Sauce tomate
Riz pilaf

Plat de substitution

Filet de colin sauce crème

Filet de colin



Sauce tomate

Filet de poulet



Sauce crème

Fromage

Brie bio à la coupe



Chanteneige bio



Yaourt nature bio



Saint moret bio



Dessert

Purée pomme banane bio



Banane bio



Gâteau anniversaire

Fruit de saison bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Haute Valeur Environnementale
 : Viandes de France
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Origine France
 : Pêche Durable
 : Région Ultra Périphérique
 : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 22/07

mar. 23/07

jeu. 25/07

ven. 26/07

Entrée

Salade coleslaw

Betteraves



Carottes râpées bio

Melon

Plat

Papillons
Sauce carbonara



Poulet rôti
Haricots verts
Semoule



Quenelles natures bio

Sauce tomate bio



Riz bio



Batonnets de poisson pané
Ebly aux petits légumes

Plat de substitution

Papillons
Sauce napolitaine



Filet de colin
Sauce citron



Galette de soja

Escalope de volaille panée

Fromage

Cantal AOP



Vache qui rit bio



Emmental bio



Le carré président bio



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt aromatisé vanille bio



Flamby

Purée pomme abricot bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Origine France
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Fruits et légumes de saison
 : Certification environnementale niveau 2
 : Pêche Durable
 : Indication Géographique Protégée



Déjeuner

lun. 29/07

mar. 30/07

jeu. 01/08

ven. 02/08

Entrée

Pastèque bio



Rillettes de thon

Macédoine de légumes

Salade de tomate



Plat

Rôti de boeuf bio



Purée de pommes de terre bio



Haricots verts bio



Cordon bleu de dinde



Ratatouille
Ebly pilaf

Penne



Sauce napolitaine

Fricassée de colin



Sauce curry coco
Riz basmati
Courgettes sautées

Plat de substitution

Pané de blé épinards

Filet de colin meunière



Filet de poulet au curry

Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Mimolette bio



Saint nectaire



Dessert

Compote pomme poire bio



Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée

