







































Déjeuner

	lun. 06/07	mar. 07/07	mer. 08/07	jeu. 09/07	ven. 10/07
Entrée	Betteraves bio  	Carottes râpées 	Salade de tomate 	Oeuf dur bio  	Pizza royale
Plat	Omelette bio nature   Purée de légumes bio 	Raviolis au bœuf	Rôti de porc LR   Sauce dijonnaise Lentilles cuisinées   Brunoise de légumes	Boulettes de dinde  Petits pois à la française   Chou fleur 	Filet de colin  Sauce vierge Haricots verts  Riz pilaf 
Plat de substitution		Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce moutarde	Filet de colin pané 	Steak haché de veau
Fromage	Gouda bio  	Saint nectaire 	Buche de chèvre à la coupe	Fromage blanc bio  	Yaourt nature bio  
Dessert	Purée de pomme bio  	Crème dessert chocolat bio  	Madeleine 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.



Déjeuner

lun. 13/07

mer. 15/07

jeu. 16/07

ven. 17/07

Entrée

Salade de mini penne

Melon



Salade de tomate bio



Quiche au fromage

Plat

Rôti de dinde



Au jus
Carottes sautées



Flageolets



Chipolata EBE



Taboulé

Quenelle nature bio



Sauce tomate bio



Riz bio



Chou romanesco bio

Batonnets de poisson pané



Julienne de légumes



Boullgour pilaf

Plat de substitution

Cubes de Colin



Aux épices

Filet de colin



Sauce Basquaise

Escalope de volaille panée

Fromage

Emmental bio



Coulommiers bio



Yaourt nature bio



Saint moret bio



Dessert

Fruit de saison bio



Petit suisse aromatisé bio



Purée de pomme 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.



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Commerce équitable



: Indication Géographique Protégée




























Déjeuner

	lun. 20/07	mar. 21/07	mer. 22/07	jeu. 23/07	ven. 24/07
Entrée	Salade coleslaw	Saucisson	Salade de tomate 	Carottes râpées bio 	Pastèque
Plat	Farce carbonara Papillons bio 	Haut de cuisse de poulet rôti Haricots verts Semoule	Jambon blanc Purée de pommes de terre Carottes sautées 	Croustillant au fromage bio Poêlée de légumes bio Riz pilaf bio 	Filet de colin Sauce crème Ebly aux petits légumes
Plat de substitution	Filet de colin Sauce tomate	Filet de colin meunière 	Filet de colin Sauce normande	Omelette nature 	
Fromage	Cantal AOP 	Vache qui rit bio 	Gouda bio 	Yaourt nature bio 	Le carré président bio
Dessert	Yaourt aromatisé vanille bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Muffin aux pépites de chocolat	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.

: Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Viandes de France

Déjeuner

	lun. 27/07	mar. 28/07	mer. 29/07	jeu. 30/07	ven. 31/07
Entrée	Salade de tomate bio  	Betteraves  	Salade verte 	Macédoine de légumes 	Salade de pois chiches 
Plat	Steak haché de boeuf bio   Sauce pizzaiolo bio  Coquillettes bio 	Cordon bleu de dinde  Ratatouille Pommes campagnardes	Boulettes de veau  Aux olives Polenta Chou fleur 	Friand au fromage Carottes vichy  Purée de pommes de terre	Fricassée de colin  Sauce curry coco Riz basmati Wok de légumes 
Plat de substitution	Filet de colin  Sauce provençale	Filet de colin pané 	Boulettes végétales	Filet de poulet  Sauce curry	
Fromage	Brie bio 	Yaourt nature bio  	Gouda bio  	Edam bio  	Petit suisse sucré 
Dessert	Compote pomme poire bio 	Fruit de saison bio 	Crème dessert vanille bio  	Fruit de saison bio 	Ananas au sirop

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  : Certification environnementale niveau 2