

1 MENU SIYOM



Déjeuner

lun. 01/07

mar. 02/07

mer. 03/07

jeu. 04/07
MENU BIO

ven. 05/07
VIVE LES VACANCES

Entrée

Salade tunisienne




Salade de tomates




Quiche aux poireaux


Concombre vinaigrette bio


Pastèque


Plat

Paupiette de veau
financière

Courgettes béchamel


Rôti de dinde au jus

Semoule à la romaine


Saucisses knack
Printanière de légumes


Chili con carne bio

Riz pilaf bio


Cheese burger
Pommes campagnardes

Plat de substitution

Tortilla de pommes de terre

Filet de colin poché et
citron


Galette boulgour lentilles

Farce catalane


Fish burger

Fromage

Brie bio à la coupe


Edam bio


Camembert bio


Carré frais bio


Dessert

Fruit de saison bio


Liégeois chocolat bio


Fruit de saison bio


Compote de poire bio


Glace
Coca-cola

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



1 MENU SIVOM



Déjeuner

lun. 08/07

mar. 09/07
REPAS FROID

mer. 10/07

jeu. 11/07
MENU BIO

ven. 12/07
MENU VEGETARIEN

Entrée

Salade verte vinaigrette

Macédoine de légumes

Melon



Salade de tomates bio



Betteraves vinaigrette

Plat

Escalope de volaille panée
et citron
Papillons et emmental râpé



Rôti de porc froid et
ketchup
Ratatouille niçoise cuisinée
au thym



Feuilleté de poisson au
beurre blanc
Riz pilaf



Ravioli ricotta épinards
sauce napolitaine bio

Omelette nature
Pommes noisettes

Plat de substitution

Filet de colin pané

Oeufs durs

Feuilleté à l'emmental

Fromage

Yaourt nature bio



Emmental bio



Gouda bio



Yaourt nature bio



Petite tomme bio



Dessert

Fruit de saison bio



Flan vanille bio



Compote pomme fraise bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



1 MENU SIYOM



Déjeuner

lun. 15/07

mar. 16/07

mer. 17/07
MENU BIO

jeu. 18/07
REPAS VEGETARIEN

ven. 19/07

Entrée

Carottes râpées

Salade de tomates



Salade verte bio vinaigrette



Pastèque



Oeuf dur

Plat

Filet de poulet sauce forestière



Purée de légumes



Steak haché de boeuf sauce pizzaiolo



Tortillons et emmental râpé



Hachis parmentier maison bio



Quenelles natures sauce Aurore

Riz pilaf



Filet de poisson poché sauce aioli



Légumes vapeurs



Plat de substitution

Boulettes de sarrasin et lentilles



Filet de colin meunière et citron



Parmentier de poisson



Fromage

Coulommiers bio



Yaourt nature bio



Petit saint paulin bio



Tomme blanche bio



Carré frais bio



Dessert

Crème dessert chocolat bio



Fruit de saison bio



Yaourt aromatisé bio



Madeleine bio



Fruit de saison bio



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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



1 MENU SIYOM



Déjeuner

lun. 22/07

mar. 23/07

mer. 24/07

jeu. 25/07
MENU BIO

ven. 26/07

Entrée

Concombre bulgare

Melon



Salade de tomates



Salade verte bio vinaigrette



Taboulé

Plat

Sauté de dinde à la moutarde



Penne et emmental râpé



Rôti de bœuf froid et mayonnaise



Taboulé

Jambon blanc
Pommes campagnardes

Paella bio au poulet



Riz valencienne bio



Filet de poisson pané et citron



Carottes jeunes persillées



Plat de substitution

Filet de colin à la tomate



Oeufs durs

Fish and chips

Nugget's de filet de poulet

Fromage

Yaourt nature bio



Camembert bio



Gouda bio



Edam bio



Emmental bio



Dessert

Compote de poire bio



Crème dessert vanille bio



Fruit de saison bio



Yaourt au citron bio



Glace

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Produit Local



1 MENU SIYOM



Déjeuner

lun. 29/07

mar. 30/07

mer. 31/07

Entrée

Rillettes de thon



Pastèque



Taboulé

Plat

Omelette à l'espagnole



Spaghetti bolognaise et râpé



Tajine de poulet



Courgettes sautées



Carottes fondantes



Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Tomme du pays bio à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Madeleine bio



Fruit de saison bio



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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Fruits et légumes de saison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local

