



Déjeuner

	lun. 31/07	mar. 01/08	mer. 02/08	jeu. 03/08 REPAS ESTIVAL	ven. 04/08
Entrée	Macédoine de légumes	Pastèque bio 	Melon jaune	Salade de tomate Mozzarella	Pissaladière
Plat	Tortilla de pommes de terre Courgettes sautées Riz pilaf	Pasta Pisello bio 	Tajine de poulet Semoule Légumes couscous	Rôti de porc Haricots verts Pommes vapeur 	Batonnets de colin Chou fleur persillé Pommes rosties
Plat de substitution			Tajine de colin	Filet de colin Mayonnaise	Escalope de volaille panée
Fromage	Cantal à la coupe 	Yaourt nature bio 	Gouda bio à la coupe 	Saint moret bio 	Mini cabrette bio
Dessert	Fruit de saison bio 	Madeleine bio 	Yaourt aromatisé bio 	Compote pomme framboise	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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

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



Déjeuner

	lun. 07/08	mar. 08/08	mer. 09/08	jeu. 10/08	ven. 11/08
Entrée	Melon	Pâté de foie 	Oeuf dur 	Salade de tomate bio 	Carottes râpées
Plat	Cordon bleu de dinde Purée de pommes de terre au lait	Steak haché de veau Sauce forestière Petits pois Carottes jeunes	Taboulé Chips	Curry à l'indienne bio 	Parmentier de Colin
Plat de substitution	Filet de colin pané 	Omelette au fromage			Hachis parmentier
Fromage	Le carré président bio 	Yaourt nature bio 	Coulommiers bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	Purée pomme banane bio 	Galettes St Michel	Fruit de saison bio 	Glace - Mister freeze	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.
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 : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison : Viandes de France

Appellation d'Origine Protégée