



Déjeuner

	lun. 07/07	mar. 08/07	mer. 09/07	jeu. 10/07	ven. 11/07
Entrée	Betteraves bio  	Pastèque	Salade de tomate 	Oeuf dur 	Pizza royale
Plat	Omelette nature   Purée de légumes bio 	Raviolis au bœuf	Rôti de porc dijonnaise Lentilles Brunoise de légumes	Cheeseburger Pommes crispy	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées 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 	Bûchette de chèvre bio 	Fromage blanc bio  	Yaourt nature bio  
Dessert	Purée de pomme bio  	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Madeleine bio 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Pêche Durable



Déjeuner

mar. 15/07

mer. 16/07

jeu. 17/07

ven. 18/07

Entrée

Taboulé

Melon

Salade de tomate bio



Salade verte



Plat

Rôti de dinde
Carottes jeunes
Penne



Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Haricots beurre



Quenelles natures bio



Sauce tomate
Riz bio



Poêlée romanesco

Fish and chips
Chips

Plat de substitution

Filet de colin
Sauce normande



Filet de colin
Sauce Basquaise



Escalope de volaille panée

Fromage

Chanteneige bio



Coulommiers bio



Yaourt nature bio



Saint moret bio



Dessert

Banane



Yaourt aromatisé bio



Compote pomme fraise bio



Fruit de saison bio



Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Région Ultra Périphérique



: Certification environnementale niveau 2



:

Indication Géographique Protégée

Déjeuner

	lun. 21/07	mar. 22/07	mer. 23/07	jeu. 24/07	ven. 25/07
Entrée	Salade coleslaw	Saucisson	Salade de tomate 	Carottes râpées bio 	Pastèque
Plat	Sauce carbonara Papillons 	Haut de cuisse de poulet rôti Haricots verts Semoule 	Tortilla de pommes de terre Carottes jeunes	Croustillant au fromage bio Poêlée de légumes bio Riz pilaf bio 	Batonnets de poisson pané Ebly aux petits légumes
Plat de substitution	Bolo'thon	Filet de colin meunière 			Cordon bleu de dinde
Fromage	Cantal AOP 	Vache qui rit bio 	Gouda bio 	Emmental bio 	Le carré président bio
Dessert	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio 	Muffins	Purée pomme abricot bio

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
 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 : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable



Déjeuner

	lun. 28/07	mar. 29/07	mer. 30/07	jeu. 31/07	ven. 01/08
Entrée	Salade de tomate bio  	Rillettes de thon	Melon 	Macédoine de légumes	Salade de pois chiches
Plat	Steak haché de boeuf bio   Purée de pommes de terre bio 	Cordon bleu de dinde  Ratatouille Ebly pilaf 	Boulettes de veau Aux olives Polenta Chou fleur 	Friand au fromage Carottes vichy  Macaroni	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 au curry
Fromage	Brie bio 	Yaourt nature bio  	Gouda bio  	Edam bio  	Petit suisse 
Dessert	Compote pomme poire bio 	Fruit de saison bio 	Crème dessert vanille bio  	Fruit de saison bio 	Ananas au sirop

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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

