

Déjeuner

	lun. 03/08	mar. 04/08	mer. 05/08	jeu. 06/08	ven. 07/08
Entrée	Carottes râpées bio 	Salade de tomate 	Salade verte mélangée 	Melon 	Oeuf dur
Plat	Nugget's de filet de poulet bio Galette de pommes de terre Brocolis bio 	Lasagnes de bœuf 	Crispy d'or Petits pois à la française bio Carottes sautées 	Chipolata LR Taboulé	Filet de colin pané Haricots verts persillés Purée de pommes de terre
Plat de substitution	Croque fromage	Lasagnes aux épinards et ricotta		Pané de blé épinards	Escalope de volaille panée
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio 	Saint Paulin bio 	Cantal AOP 	Petit suisse sucré
Dessert	Flan vanille caramel bio 	Fruit de saison bio 	Glace - Mister freeze	Compote pomme poire 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 : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Label Rouge : Appellation d'Origine Protégée : MSC
Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 10/08	mar. 11/08	mer. 12/08	jeu. 13/08	ven. 14/08
Entrée	Macédoine de légumes bio 	Quiche au fromage	Salade de tomate 	Salade coleslaw	Betteraves
Plat	Sauce bolognaise bio Penne bio 	Omelette nature Ratatouille Boulgour pilaf	Cuisse de poulet EBE Semoule Légumes couscous	Cheeseburger Pommes noisettes	Filet de colin Sauce citron Riz pilaf Chou romanesco
Plat de substitution	Filet de colin Sauce tomate		Cubes de Colin Aux épices	Fish burger	Steak haché de veau
Fromage	Yaourt nature bio 	Saint moret bio 	Camembert bio 	Petit suisse bio 	Chanteneige bio
Dessert	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Mousse au chocolat bio 	Brownie chocolat	Compote pomme poire 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 : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Certification environnementale niveau 2

Déjeuner

	lun. 17/08	mar. 18/08	mer. 19/08	jeu. 20/08	ven. 21/08
Entrée	Céleri rémoulade 	Taboulé	Salade de tomate HVE  	Acras de morue	Oeuf dur 
Plat	Boulettes végétales Purée de pommes de terre Carottes jeunes	Rôti de dinde   Julienne de légumes   Poêlée de pois chiches	Quiche lorraine Haricots beurre  Macaroni	Riz cantonnais	Aioli de colin  Légumes vapeur Pommes vapeur 
Plat de substitution		Filet de colin  Sauce crème	Tarte au fromage	Riz cantonnais s/jambon	Filet de poulet 
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio  	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 
Dessert	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison bio 	Purée pomme abricot bio 	Compote pomme banane 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.

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

Déjeuner

	lun. 24/08	mar. 25/08	mer. 26/08	jeu. 27/08	ven. 28/08
Entrée	Carottes râpées 	Salade de tomate HVE 	Betteraves bio 	Salade verte mélangée 	Pastèque
Plat	Oeuf dur Taboulé	Croque fromage Brocolis sautés Lentilles cuisinées 	Boulette de boeuf bio Coquillettes bio Carottes sautées bio 	Cordon bleu de dinde Riz aux petits légumes	Parmentier de Colin
Plat de substitution			Boulettes végétales	Filet de colin pané 	Hachis parmentier
Fromage	Brie bio 	Yaourt nature bio 	Gouda bio 	Edam bio 	Saint nectaire
Dessert	Fruit de saison bio 	Biscuit	Fruit de saison bio 	Purée de pomme bio 	Crème dessert vanille 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



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



: Pêche Durable



:

Appellation d'Origine Protégée