

Le Menu

Lundi 7 Août	Mardi 8 Août	Mercredi 9 Août	Jeudi 10 Août	Vendredi 11 Août	Samedi 12 Août	Dimanche 13 Août
Rillettes de porc	Salade niçoise	 Salade verte	Tapenade sur toast	Tomates	Mousse de pois chiches sur toast	Salade grecque (concombres, tomates et olives)
Cappelletis	Wok de bœuf	Jambon de dinde	Notre omelette aux oignons	Zarzuela de poisson	Chorizo	Gardianne de taureau
ricotta épinards	Carottes à l'échalote	Taboulé	Courgettes au fromage frais	Riz IGP safrané	Aubergines à la parmesane	Petit épeautre pilaf
Fromage fouetté	Sablé du Nord	Saint Morêt	Gouda	Chantailou	Camembert	Tomme blanche
Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre	Compote	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Pâtisserie
Potage longchamps	Velouté froid de courgettes-menthe	Potage cultivateur	Veuté Aïgo bouïdo	Potage froid espagnol	Velouté choisy	Soupe minestrone
Petit suisse sucré	Crème dessert vanille	Fromage blanc coulis de fruits	Mousse au chocolat	Yaourt sucré	Semoule au lait	Petit suisse aromatisé
Lundi 14 Août	Mardi 15 Août	Mercredi 16 Août	Jeudi 17 Août	Vendredi 18 Août	Samedi 19 Août	Dimanche 20 Août
Pizza	FERIE Poivrons marinés	Macédoine mayonnaise	Betteraves	Melon	Salade de riz IGP ravigote	Nos Rillettes de thon
Galopin de veau	Andouillette à la moutarde	Notre omelette soufflée au fromage	Poulet rôti	Parmentier	Rôti de bœuf	Soupe au
Haricots verts persillés	Pommes de terre grenailles	Ratatouille	Polenta à la tomate	de brandade	Flan de courgettes sauce tomate	pistou aux lardons
Petit moulé nature	Saint Nectaire AOP	Tartare	Petit suisse nature et sucre	Camembert	Rondelé ail et fines herbes	Saint Paulin
Fruit de saison	Beignet framboise	Semoule au lait	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie
Velouté froid tomates basilic	Potage cultivateur	Soupe à l'oignon	Velouté vert près	Potage froid carottes à l'orange	Potage Essau	Potage oriental
Crème renversée	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Faisselle	Fromage blanc aromatisé	Crème dessert vanille	Yaourt aux fruits



Nos viandes et charcuteries sont
100% françaises



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu

Lundi 21 Août	Mardi 22 Août	Mercredi 23 Août	Jeudi 24 Août	Vendredi 25 Août	Samedi 26 Août	Dimanche 27 Août
Céleri rémoulade	Salade grecque (concombres, tomates et olives) et dès de fête	Tomates vinaigrette	 Carottes râpées	Taboulé	Pâté de campagne	Notre cake tomate-basilic
Curry coco de bœuf	Nos lasagnes	Couscous de boulettes de boeuf et ses légumes	Salade niçoise	Filet de colin meunière et citron	Roulé au fromage	Paupiette de veau
Riz IGP pilaf	Saumon - épinards	Yaourt nature et sucre	Emmental	Brocolis mornay	Laitue	Papeton d'aubergines
Cotentin	Faisselle et miel	Fruit de saison	Compote	Philadelphia	Edam	Brie
Fruit de saison				Fruit de saison	Mousse au citron	Pâtisserie
Soupe à l'oignon	Potage froid Espagnol	Potage jardinier	Potage paysan	Soupe de perles	Velouté de courgettes - menthe	Velouté parmentier
Petit suisse sucré	Liégeois vanille	Fromage blanc coulis de fruit	Crème dessert chocolat	Yaourt sucré	Riz au lait	Flan caramel
Lundi 28 Août	Mardi 29 Août	Mercredi 30 Août	Jeudi 31 Août	Vendredi 1er Septembre	Samedi 2 septembre	Dimanche 3 Septembre
Salade de lentilles	Melon	Salade de pommes de terre parisienne	Artichautade sur toast	Salade verte	 Rillettes de morue	Feuilles d'épinards en salade
Notre tortillas de pommes de terre	Poulet rôti	Saucisse de Toulouse	Paleron de bœuf	Aïoli de merlu	Quiche Lorraine	Risotto
Courgettes au fromage frais	Pennes au pesto	Ratatouille	Haricots blancs à la tomate	et ses légumes	Salade de tomates	de dinde
Camembert	Vache picon	Chanteneige	Petit moulu ail et fines herbes	Saint Paulin	Galettes Saint Michel	Mimolette
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait	Yaourt nature et sucre	Pâtisserie
Velouté Breton	Velouté froid provençale	Soupe de vermicelles	Potage mussard	Potage oriental	Potage longchamps	Potage froid carottes à l'orange
Fromage blanc aromatisé	Petits suisses sucrés	Mousse au citron	Crème dessert au café	Petit suisse aromatisé	Faisselle	Mousse au chocolat



**Nos fruits et légumes frais
sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison**



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.