



Déjeuner

	lun. 08/07	mar. 09/07	mer. 10/07	jeu. 11/07	ven. 12/07
Entrée	Betteraves bio 	Salade de tomate 	Taboulé	Oeuf dur 	Pizza royale
Plat	Omelette bio nature Boulgour pilaf bio Carottes jeunes bio 	Raviolis au bœuf	Rôti de porc dijonnaise Lentilles Brunoise de légumes	Steak haché végétal Haricots verts Purée crécy	Poisson sauce vierge Courgettes sautées Riz pilaf
Plat de substitution	Nugget's de poisson	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin sauce moutarde		Steak haché de veau Sauce tomate
Fromage	Cantal 	Saint nectaire 	Camembert bio 	Fromage blanc bio 	Edam bio
Dessert	Purée de pomme bio 	Crème dessert chocolat bio 	Fruit de saison bio 	Madeleine bio 	Fruit de saison bio

Goûter

	lun. 08/07	mar. 09/07	mer. 10/07	jeu. 11/07	ven. 12/07
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Compote pommes framboise	Petits suisses aromatisés 	Compote pomme pruneaux
**	Brioche tranchée Confiture	Pain Barre de chocolat	Pain Fromage à tartiner	Petit fourré à la fraise	Petits beurre

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 : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison : Certification environnementale niveau 2





Déjeuner

	lun. 15/07	mar. 16/07	mer. 17/07	jeu. 18/07	ven. 19/07
Entrée	Salade de haricots verts 	Taboulé	Saucisson beurre	Salade de tomate bio 	Salade de pois chiches
Plat	Jambon blanc Purée de pommes de terre Ratatouille	Rôti de dinde Brocolis sautés Penne 	Cordon bleu Pommes crispy Petits pois 	Raviolis aux épinards bio 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf
Plat de substitution	Filet de colin sauce crème	Filet de colin Sauce tomate	Bouchée crispy fromage	Yaourt nature bio 	Filet de poulet Sauce crème
Fromage	Brie bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Coulommiers bio 	Yaourt nature bio 	Saint moret bio
Dessert	Purée pomme banane bio 	Banane bio 	Petits suisses aromatisés bio 	Gâteau anniversaire	Fruit de saison bio



























Goûter

	lun. 15/07	mar. 16/07	mer. 17/07	jeu. 18/07	ven. 19/07
*	Brioche aux pépites de chocolat	Flamby	Fruit de saison 	Purée pomme banane	Purée pomme fraise
**	Lait Sirop de grenadine	Barre de céréales	Galettes St Michel	Pain Fromage à tartiner	Quatre quart



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.



Déjeuner

	lun. 22/07	mar. 23/07	mer. 24/07	jeu. 25/07	ven. 26/07
Entrée	Salade coleslaw	Betteraves  	Salade de tomate 	Carottes râpées bio	Melon
Plat	Papillons  Sauce carbonara	Poulet rôti Haricots verts  Semoule	Tortilla de pommes de terre Carottes jeunes Petits pois  	Quenelles natures bio  Sauce tomate bio  Riz bio  	Batonnets de poisson pané Ebly aux petits légumes
Plat de substitution	Papillons  Sauce napolitaine	Filet de colin  Sauce citron	Croque fromage	Galette de soja	Escalope de volaille panée
Fromage	Cantal AOP 	Vache qui rit bio  	Gouda bio à la coupe 	Emmental bio  	Le carré président bio 
Dessert	Fruit de saison bio  	Yaourt aromatisé vanille bio 	Fruit de saison bio  	Flamby	Purée pomme abricot bio 

Goûter

	lun. 22/07	mar. 23/07	mer. 24/07	jeu. 25/07	ven. 26/07
*	Yaourt nature 	Lait Sirop de grenadine	Purée de pêche	Fruit de saison 	Purée de poire
**	BN fraise	Pain Barre de chocolat	Madeleine	Barre de céréales	Pain Fromage à tartiner

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  : Fruits et légumes de saison  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable
 : Indication Géographique Protégée





Déjeuner

	lun. 29/07	mar. 30/07	mer. 31/07	jeu. 01/08	ven. 02/08
Entrée	Pastèque bio 	Rillettes de thon	Tarte au fromage	Macédoine de légumes	Salade de tomate
Plat	Rôti de boeuf bio Purée de pommes de terre bio Haricots verts bio 	Cordon bleu de dinde Ratatouille Ebly pilaf	Boulettes de veau Aux olives Polenta Chou fleur 	Penne Sauce napolitaine	Fricassée de colin Sauce curry coco Riz basmati Courgettes sautées
Plat de substitution	Pané de blé épinards	Filet de colin meunière 	Boulettes végétales	Filet de poulet au curry	
Fromage	Brie bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Bûchette de chèvre bio 	Mimolette bio 	Saint nectaire
Dessert	Compote pomme poire bio 	Yaourt aromatisé bio 	Crème dessert vanille bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio

Goûter

	lun. 29/07	mar. 30/07	mer. 31/07	jeu. 01/08	ven. 02/08
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Purée pomme abricot	Purée de pêche
**	Madeleine	Petits beurre	Petit fourré à la fraise	Pain Confiture	Pain au lait Barre de chocolat

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 : Pêche Durable : Certification Environnementale de niveau 2 : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée

