



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 25% de bio minimum.

Menus du 10 au 14 juillet 2023

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> ●● Pizza texane ●● Blanquette de la mer ● Riz ●● Crème à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Poisson pané ●● Pomme noisettes ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Parmentier de lentilles ● Salade verte ● Fromage ●● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves vinaigrette ●● Boulette d'agneau massalé ●● Poêlée de légumes ● Yaourt sucré 	

Menus du 17 au 21 juillet 2023

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ●● Quiche aux légumes ● Salade vinaigrette balsamique ●● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Thon à la catalane* ● Riz ●● Fromage blanc aux dés d'ananas frais 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre alpin ●● Lasagne de poulet mozzarella ● Salade vinaigrette balsamique ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de chou chinois aux dés de mimolette ● Penne ●● Sauce carbonara ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade papillon* ● Émincé de porc au chorizo ● Poêlée de carottes ●● Pâtisserie du chef

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Carottes, courgettes, oignons, ail, huile d'olives.

* Pâtes papillon, tomates, poivrons, maïs, basilic, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 24 au 28 juillet 2023

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> Couscous boulettes de bœuf Légumes couscous aux pois chiches Fromage Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves ciboulette aux dés de mimolette Rôti de porc à la dijonnaise Lentilles au thym Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Poisson pané Ratatouille Semoule au lait crémeux 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates à l'emmental Sauté de dinde au curry Brocolis et blé tendre Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tortellini aux épinards Salade verte Fromage Glace

Menus du 31 juillet au 4 août 2023

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> Sauté de volaille au curry Pâtes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Jambon grill Pomme de terre Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Steak haché Haricots verts Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo* Paupiette de veau Carottes vichy Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson sauce chorizo Rz Fromage Fruit de saison

* Pâtes, surimi, tomate, poivron rouge, crème fraîche.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 7 au 11 août 2023

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
<ul style="list-style-type: none"> Melon Sauce bolognaise Pâtes Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote et dés d'emmental Gratin de pomme de terre et saumon Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Sauté de porc sauce soja Riz Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Omelette au fromage Salade verte Barre bretonne crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet tex mex Pommes rissolées Fromage Fruit de saison

Menus du 14 au 18 août 2023

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson au coulis de tomate Boulgour Fromage Pastèque 		<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Cari de courgettes aux 2 lentilles Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Boulette de Bœuf à la provençale Haricots verts à l'ail Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche lorraine Salade verte Fromage Fruit de saison

* Dés de tomates, concombres, oignons ciselés, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes Céréales, légumes secs Produit sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Viande, poisson, oeuf Produit laitier Matière grasse cachée 		<p><input checked="" type="checkbox"/> Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.</p>
--	---	--	--



Menus du 21 au 25 août 2023

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
<ul style="list-style-type: none"> Concombres à la crème Paupiette de veau Flageolets cuisinés Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson meunière Riz Fromage Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Émincé de dinde à la forestière Petits pois aux oignons Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates féta, huile d'olives au basilic Cordon bleu Purée de pomme de terre Entremets 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette sauce ketchup Potatoes Fromage Fruit de saison

* Lentilles verts, échalote, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 28 août au 1 septembre 2023

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> Poisson pané au citron frais Épinards crème curry et boulgour Fromage Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Pâtes Sauce carbonara Fromage blanc sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Boulette d'agneau tomates Semoule Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Pilons de poulet marinés Carottes glacées Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Rôti de porc, jus au thym Haricots blancs à la tomate Yaourt sucré

* Blé, tomates, dés de fromages, poivrons, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.