



Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet	Samedi 6 Juillet	Dimanche 7 Juillet
Salade verte	Betteraves	Melon	Poivrons marinés	Tomates	Fonds d'artichauts	Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce provençale	Galopin de veau	Curry coco de dinde	Paleron de bœuf	Parmentier	Rôti de porc au jus	Merlu MSC à l'huile d'olives
Coquillettes	Courgettes à la parmesane	Riz IGP	Haricots verts à l'origan	de merlu MSC	Aubergines	et ses
Brocolis	Polenta	Petits pois	Semoule	Epinards à la crème	Petit épeautre pilaf	Légumes Aioli
Fromage frais demi sel	Emmental	Edam	Petit moulé	Yaourt nature	Carré président	Tomme blanche
Fromage blanc nature	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Faisselle
Potage cultivateur	Velouté vert près	Potage mussard	Velouté breton	Velouté froid courgettes menthe	Potage orientale	Potage froid tomates basilic
Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Lundi 8 Juillet	Mardi 9 Juillet	Mercredi 10 Juillet	Jeudi 11 Juillet	Vendredi 12 Juillet	Samedi 13 Juillet	Dimanche 14 Juillet
Tomates	Céleris vinaigrette	Salade à la grecque (tomates, concombres et olives)	Poivrons marinés	Salade verte	Haricots verts en salade	Tartinable de betteraves
Colin MSC sauce basquaise	Notre tortillas de pommes de terre	Bolognaise de thon	Wok de dinde	Sauté de bœuf sauce gardian	Poulet rôti	Risotto
Riz IGP	Ratatouille	Tortis	Courgettes moulinées	Polenta	Brocolis à l'huile d'olive	aux crevettes et au safran
Haricots verts à l'huile d'olive		Carottes à l'huile d'olives	Blé pilaf	Petits pois	Purée de patates douces	Haricots romano
Philadelphia	Vache picon	Cantafrais	Gouda	Rondelé	Cotentin	Cantal AOP
Purée de fruits	Fruit de saison	Froamge blanc nature	Fruit de saison	Fromage blanc nature	Fruit de saison	Yaourt nature
Velouté froid courgettes menthe	Potage oriental	Velouté Breton	Potage mussard	Velouté dubarry	Potage froid provençal	Soupe de vermicelles à la tomate
Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Faisselle	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature



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

Régime
diabétique

Lundi 15 Juillet	Mardi 16 Juillet	Mercredi 17 Juillet	Jeudi 18 Juillet	Vendredi 19 Juillet	Samedi 20 Juillet	Dimanche 21 Juillet
Poivrons marinés Galopin de veau sauce provençale Purée de carottes Lentilles Yaourt nature Fruit de saison	Melon Paëlla IGP de dinde Courgettes à l'huile d'olive Chavroux Fromage blanc nature	Fonds d'artichauts Merlu MSC sauce vierge Haricots verts Semoule Camembert Fruit de saison	Betteraves Notre frittata aux oignons Macaronis Bio semi complètes Aubergines à la parmesane Mimolette Fruit de saison	Tomates Marmite du pêcheur Pommes vapeur Brocolis Petit moulé Faisselle	Macédoine vinaigrette Rôti de porc Haricots blancs sauce tomate Blettes au jus Tartare Fruit de saison	Raïta de concombres et toast Hoki MSC sauce aurore Courgettes à l'huile d'olive Riz Carré frais Petits suisses natures
Velouté choisy	Potage paysan	Velouté froid tomates basilic	Velouté freineuse	Potage cultivateur	Velouté froid courgettes menthe	Potage parmentier
Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Lundi 22 Juillet	Mardi 23 Juillet	Mercredi 24 Juillet	Jeudi 25 Juillet	Vendredi 26 Juillet	Samedi 27 Juillet	Dimanche 28 Juillet
Salade à la grecque (tomates, concombres et olives) Jambon blanc Salade de pépinettes Salade de haricots verts Gouda Yaourt nature	Poivrons marinés Tajine de bœuf Courgettes à la tomate Pommes de terre Saint morêt Fruit de saison	Salade fantaisie Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Edam Purée de fruits	Macédoine vinaigrette Galopin de veau au jus Carottes à l'huile d'olive Boulgour Petit suisse nature Fruit de saison	Melon Colin MSC sauce yassa Riz IGP Petits pois Saint Bricet Fromage blanc nature	Celéri vinaigrette Sauté de veau sauce provençale Flan d'aubergines Epeautre Chantailou Fruit de saison	Salade de tomates Sauté de porc sauce colombo Purée de patates douces Poêlée de légumes Mimolette Fromage blanc nature
Velouté aigo bouïdo	Potage essau	Velouté froid provençal	Soupe de perles	Potage froid espagnol	Velouté breton	Potage jardinier
Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses natures



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

Régime diabétique

Lundi 29 Juillet	Mardi 30 Juillet	Mercredi 31 Juillet	Jedi 1er Août	Vendredi 2 Août	Samedi 3 Août	Dimanche 4 Août
Betteraves	Macédoine vinaigrette	Tzatziki de concombres	Cœur de palmier	Tomates	Céleris vinaigrette	Poivrons marinés
Steak haché au jus	Merlu MSC sauce tomate	Loubia de dinde	Colin MSC sauce citron	Œufs durs	Moussaka	Bourride d'encornets
Ratatouille	Coquillettes	Haricots verts à l'origan	Epinards moulinés	Brocolis mornay		Pommes de terre
Polenta à la tomate	Jardinière de légumes	Riz	Pommes de terre	Semoule	Boulgour	Haricots romano
Emmental	Petit suisse nature	Cotentin	Camembert	Fromage fouetté	Tomme blanche	Saint bricet
Fruit de saison	Fruit de saison	Faisselle	Fruit de saison	Yaourt nature	Fruit de saison	Faisselle
Velouté froid courgettes menthe	Potage oriental	Velouté freineuse	Potage froid provençal	Potage paysan	Velouté vert près	Soupe de vermicelles à la tomate
Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature



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.