

Le Menu

Lundi 5 Août	Mardi 6 Août	Mercredi 7 Août	Jeudi 8 Août	Vendredi 9 Août	Samedi 10 Août	Dimanche 11 Août
Melon	Betteraves	Taboulé	Salade grecque (tomates, concombres, olives)	Salade de riz mexicaine	Céleris râpés vinaigrette à l'ancienne	Tapenade sur toast
Lasagnes à la bolognaise	Omelette	Colin MSC meunière et citron	Jambon blanc	Curry rouge de dinde	Soupe de poissons	Paupiette de veau sauce provençale
Edam	Pommes de terre rissolées	Courgettes à l'huile d'olive	Salade de pépinettes	Carottes aux oignons	Pommes de terre	Flan d'aubergines
Flan chocolat	Yaourt nature + sucre	Vache picon	Petit Beurre	Saint Morêt	Gouda	Chanteneige
Velouté choisy	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc à la vanille	Notre millas	Pastèque	Eclair au café
Crème renversée	Potage paysan	Velouté froid tomates basilic	Velouté freineuse	Potage cultivateur	Velouté froid courgettes menthe	Potage parmentier
	Petits suisses sucrés	Flan caramel	Semoule au lait	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sur coulis de fruits	Liégeois chocolat
Lundi 12 Août	Mardi 13 Août	Mercredi 14 Août	Jeudi 15 Août	Vendredi 16 Août	Samedi 17 Août	Dimanche 18 Août
Pizza	Salade verte	Sardines à l'huile	FERIE Notre clafoutis légumes et mozzarella	Tomates	Salade de boulgour aux légumes	Haricots verts vinaigrette
Goulash de bœuf	Steak haché sauce au poivre	Quenelles sauce aurore	Andouillette	Risotto IGP	Rôti de dinde à la sauge	Cotriade de poisson et fruits de mer
Ratatouille	Purée de pommes de terre	Haricots verts aux oignons	Ratatouille napolitaine	de colin MSC	Fenouils à la tomate	Pommes de terre
Gouda	Mimolette	Petit suisse nature + sucre	Brebicrème	Fromage fouetté	Tomme blanche	Saint bricet
Fruit de saison	Donut's	Fruit de saison	Pastèque	Purée de fruits	Fruit de saison	Notre moelleux aux fruits
Velouté aïgo bouïdo	Potage essau	Velouté froid provençal	Soupe de perles	Velouté breton	Velouté froid espagnol	Potage jardinier
Petits suisses aromatisés	Crème dessert vanille	Faisselle	Mousse au chocolat	Crème dessert praliné	Yaourt aromatisé	Crème dessert café



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 19 Août	Mardi 20 Août	Mercredi 21 Août	Jeudi 22 Août	Vendredi 23 Août	Samedi 24 Août	Dimanche 25 Août
Melon	Salade de coquillettes à la tapenade	Salade grecque (tomates, concombres, olives)	Salade de lentilles	Salade verte	Salade de d'épeautre au pesto rouge	Poivrons marinés
Tajine de bœuf	Terrine de merlu MSC	Paëlla IGP de dinde	Macaronis Bio semi complète	Salade niçoise	Moussaka	Poulet rôti
Semoule	Epinards moulinés	Fromage blanc nature + sucre	à la bolognaise de bœuf	Cotentin	Cantafrais	Purée de patates douces
Petit moulé	Edam	Pêche au sirop	Chanteneige	Notre cake cacao	Fruit de saison	Saint paulin
Flan caramel	Fruit de saison	Velouté vert près	Fruit de saison	Velouté froid courgettes menthe	Potage oriental	Beignet framboise
Potage cultivateur	Potage mussard	Liégeois vanille	Velouté breton	Flan caramel	Fromage blanc aromatisé	Potage froid tomate basilic
Yaourt sucré	Crème dessert chocolat		Fromage blanc aromatisé			Riz au lait
Lundi 26 Août	Mardi 27 Août	Mercredi 28 Août	Jeudi 29 Août	Vendredi 30 Août	Samedi 31 Août	Dimanche 01 Septembre
Taboulé	Tomates	Thoïonade	Coleslaw de céleri mayonnaise	Tapenade sur toast	Salade verte multi feuilles	Tzatziki de concombres et toast
Colin MSC sauce vierge	Galopin de veau sauce pizzaïole	Parmentier de merlu MSC	Raviolis de bœuf	Aïoli et ses légumes	Rôti de porc au jus	Braisé de bœuf aux olives
Haricots verts à l'origan	Blé	à la carotte	Camembert	Yaourt nature + sucre	Gratin dauphinois	Petits pois
Brie	Emmental	Madeleine	Purée de fruits	Fruit de saison	Carré président	Cantal AOP
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fromage blanc aromatisé	Potage mussard	Velouté dubarry	Liégeois vanille	Notre far breton rhum pruneaux
Velouté froid courgettes menthe	Potage oriental	Velouté breton	Faisselle	Crème dessert café	Potage froid provençal	Soupe de vermicelles à la tomate
Crème renversée	Petits suisses sucrés	Flan chocolat			Fromage blanc aromatisé	Yaourt aux fruits

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.