

# Le Menu

Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet	Samedi 6 Juillet	Dimanche 7 Juillet
Salade verte Boulettes de bœuf sauce provençale Coquillettes Madeleine Fromage blanc aromatisé	Salade de pommes de terre orientale Paupiette de veau Courgettes à la parmesane Emmental Fruit de saison	Melon Curry coco de dinde <b>Riz IGP</b> Edam Purée de fruits	Mousse de pois chiches sur toast Paleron de bœuf Haricots verts à l'origan Petit moulé Fruit de saison	Tomates Parmentier <b>de merlu MSC</b> Yaourt nature + sucre Beignet au chocolat	Salade de pépinettes Rôti de porc au jus Caponata Carré président Fruit de saison	Concombres vinaigrette Aïoli et ses légumes Tomme blanche <b>Notre cake à la fleur d'oranger</b>
Potage cultivateur	Velouté vert près	Potage mussard	Velouté breton	Velouté froid courgettes menthe	Potage orientale	Potage froid tomates basilic
Crème dessert pralinée	Yaourt aux fruits	Liégeois chocolat	Flan caramel	Faisselle	Fromage blanc sur coulis de fruits	Semoule au lait
Lundi 8 Juillet	Mardi 9 Juillet	Mercredi 10 Juillet	Jeudi 11 Juillet	Vendredi 12 Juillet	Samedi 13 Juillet	Dimanche 14 Juillet
Tomates <b>Colin MSC sauce basquaise</b> <b>Riz IGP</b> Philadelphia Purée de fruits	Tapenade sur toast Notre tortillas de pommes de terre Ratatouille Vache picon Fruit de saison	Salade à la grecque (tomates, concombres et olives) Bolognaise de thon Tortis Galettes Saint Michel Fromage blanc nature + sucre	Taboulé Wok de dinde Courgettes moulignées Gouda Fruit de saison	<b>Salade verte</b> <b>Sauté de bœuf sauce gardian</b> <b>Polenta</b> <b>Rondelé</b> <b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b>	Salade de boulgour aux légumes Poulet rôti Brocolis à l'huile d'olive Cotentin Fruit de saison	<b>FERIE Tartinable de betteraves</b> <b>Risotto aux crevettes et au safran</b> <b>Cantal AOP</b> <b>Notre clafoutis aux fruits rouges et amandes</b>
Velouté froid courgettes menthe	Potage oriental	Velouté Breton	Potage mussard	Velouté dubarry	Potage froid provençal	Soupe de vermicelles à la tomate
Flan chocolat	Petits suisses aromatisés	Semoule au lait	Faisselle	Yaourt aux fruits	Crème dessert café	Fromage blanc sucré



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

# Le Menu

Lundi 15 Juillet	Mardi 16 Juillet	Mercredi 17 Juillet	Jeudi 18 Juillet	Vendredi 19 Juillet	Samedi 20 Juillet	Dimanche 21 Juillet
Pizza	Melon	Salade de maïs	Salade de boulgour	Tomates	Macédoine mayonnaise	Raïta de concombres et toast
Paupiette de veau sauce provençale	<b>Paëlla IGP</b>	<b>Merlu MSC sauce vierge</b>	Notre frittata aux oignons	Marmite du pêcheur	Rôti de porc	Quenelles de brochet sauce aurore
Purée de carottes	de dinde	Galettes de légumes	Aubergines à la parmesane	Pommes vapeur	Haricots blancs sauce tomate	Courgettes à l'huile d'olive
Yaourt nature + sucre	Madeleine	Camembert	Mimolette	Petit moulé	Tartare	Carré frais
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	<b>Notre cake à la pistache</b>
Velouté choisy	Potage paysan	Velouté froid tomates basilic	Velouté freineuse	Potage cultivateur	Velouté froid courgettes menthe	Potage parmentier
Crème renversée	Yaourt aromatisé	Flan caramel	Riz au lait	Petits suisses sucrés	Liégeois vanille	Fromage blanc sur coulis de fruits
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)	Salade de blé au pesto rouge	Salade fantaisie	Mousse de pois chiches sur toast	Melon	Taboulé	Salade de tomates
Jambon blanc	Tajine de bœuf	Couscous de boulettes de bœuf	Quenelles sauce mornay	<b>Colin MSC sauce yassa</b>	Sauté de veau sauce provençale	Andouillette
Salade de pépinettes	Courgettes à la tomate	et ses légumes	Carottes à l'huile d'olive	<b>Riz IGP</b>	Flan d'aubergines	Purée de patates douces
Gouda	Saint morêt	Edam	Petit suisse nature + sucre	Petit beurre	Chantailou	Mimolette
Flan caramel	Fruit de saison	Purée de fruits	Beignet à la framboise	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	<b>Notre moelleux aux myrtilles</b>
Velouté aigo bouïdo	Potage essau	Velouté froid provençal	Soupe de perles	Potage froid espagnol	Velouté breton	Potage jardinier
Petits suisses aromatisés	Crème dessert vanille	Faisselle	Flan chocolat	Crème dessert praliné	Yaourt aromatisé	Mousse au café

## 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.



# Le Menu

Lundi 29 Juillet	Mardi 30 Juillet	Mercredi 31 Juillet	Jedi 1er Août	Vendredi 2 Août	Samedi 3 Août	Dimanche 4 Août
Salade de pommes de terre espagnole	Macédoine mayonnaise	Tzatziki de concombres	Notre cake basilic	Tomates	Salade de tortis au pesto	Poivrons marinés
Steak haché au jus	<b>Merlu MSC sauce tomate</b>	Loubia de dinde	<b>Colin MSC meunière et citron</b>	Œufs durs mayonnaise	Moussaka	Bourride d'encornets
Ratatouille	Gratin de coquillettes à la mozzarella	Haricots verts à l'origan	Epinards moulinés	Taboulé		Pommes de terre
Emmental	Petit suisse nature + sucre	Cotentin	Camembert	Fromage fouetté	Tomme blanche	Saint bricet
Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	<b>Notre pudding aux raisins</b>
Velouté froid courgettes menthe	Potage oriental	Velouté freineuse	Potage froid provençal	Potage paysan	Velouté vert près	Soupe de vermicelles à la tomate
Crème renversée	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat	Petits suisses sucrés	Flan caramel	Semoule au lait



**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.