



Déjeuner

lun. 30/07  
MENU BIO

mar. 31/07

mer. 01/08

jeu. 02/08

ven. 03/08

sam. 04/08

Entrée

Pizza au fromage bio



Pastèque



Taboulé

Salade de risonis vinaigrette



Tomate mozzarella



Concombre vinaigrette

Plat

Omelette aux fines herbes bio  
Petits pois bio à l'étuvée



Tomates provençales bio



Spaghetti bolognaise et râpé



Tajine de poulet



Carottes fondantes



Riz pilaf



Rôti de porc au jus



Haricots verts persillés



Pommes rosties

Parmentier de poisson



Salade verte vinaigrette

Sauté de bœuf aux olives



Tagliatelle fraîches & râpé



Plat de substitution

Spaghettis à la catalane



Boulettes de sarrasin et lentilles



Oeufs durs béchamel



Hachis parmentier



Petites seiches à la niçoise



Fromage

Petits suisses nature bio



Rondelé aux noix

Tome blanche

Cantal

Edam

Saint paulin

Dessert

Fruit de saison bio



Glace

Tarte noix de coco

Compote pomme framboise

Fruit de saison



Eclair au café

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Pêche Durable



Déjeuner

lun. 06/08

mar. 07/08

mer. 08/08

jeu. 09/08

ven. 10/08

sam. 11/08

Entrée

Cake au chèvre et  
petits légumes coulis  
de tomate



Salade californienne



Salade de tomates et  
basilic

Salade mexicaine



Pissaladière



Salade de pommes de  
terre et thon



Plat

Cordon bleu de dinde



Pommes  
campagnardes  
Aubergines sautées



Steak haché de veau  
sauce forestière



Petits pois à la  
française



Carottes jeunes



Saucisse de Toulouse  
Purée de pommes de  
terre au lait



Poêlée de légumes



Capelettis napolitaine  
et emmental râpé

Salade verte  
vinaigrette

Beaufilet de colin  
meunière et citron

Fenouils braisés



Pommes vapeurs

Rôti de veau au  
romarin



Brocolis sautés



Plat de substitution

Filet de poisson à  
l'estragon



Omelette aux  
champignons

Beaufilet de colin  
pané et citron

Tortellini ricotta  
épinards et emmental  
râpé



Escalope de volaille  
panée et citron

Paupiette de saumon

Fromage

Camembert

Emmental

Gouda

Morbier

Mimolette

Cantal

Dessert

Glace

Fruit de saison



Petits suisses  
aromatisés

Abricots au sirop

Fruit de saison



Gâteau basque

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 13/08

mar. 14/08

mer. 15/08

jeu. 16/08

ven. 17/08

sam. 18/08

Entrée

Terrine de campagne

Salade d'ébly à l'italienne

Salade de tomates et maïs

1/2 pamplemousse et sucre

Quiche à la provençale

Saucisson et cornichon

Plat

Fricadelle de boeuf sauce échalotte

Filet de poulet au jus

Mijoté de porc au curry

Filet de poisson sauce vierge

Rôti de dinde au jus

Paupiette de veau à la dijonnaise

Purée de pommes de terre au lait

Courgettes à l'ail

Riz pilaf

Papillons et emmental râpé

Duo de chou fleur et brocolis

Printanière de légumes

Poêlée forestière

Semoule à la romaine

Brunoise de légumes

Carottes sautées

Pommes sautées

Plat de substitution

Oeufs durs sauce crème

Crêpe au fromage

Filet de poisson sauce curry

Boulettes de boeuf sauce tomate

Filet de hoki sauce citron

Saumonette

Fromage

Coulommiers

Bûche bleue

Saint paulin

Edam

Cantal

Saint Nectaire

Dessert

Fruit de saison

Fruit de saison

Ile flottante

Dany vanille

Fruit de saison

Omelette norvégienne

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable

Déjeuner

lun. 20/08

mar. 21/08

mer. 22/08

jeu. 23/08

ven. 24/08

sam. 25/08

Entrée

Salade de lentilles

Pastèque

Salade coleslaw

Salade de haricots  
verts et tomate

Salade de tortis à  
l'italienne

Salade de coeurs  
d'artichaut

Plat

Cuisse de poulet rôti  
  
Poêlée estivale  
(haricots plats,  
carottes, maïs)  
  
Riz pilaf

Gibelelle de porc à la  
diable  
  
Penne et emmental  
râpé  
  
Courgettes au basilic

Hachis parmentier  
  
Salade verte  
vinaigrette

Rôti de bœuf froid et  
moutarde  
  
Ratatouille niçoise  
cuisinée au thym  
  
Pommes crispy

Saumonette sauce au  
basilic  
  
Carottes persillées  
  
Ebly au beurre

Alouette de boeuf  
sauce aux cèpes  
  
Pommes sautées  
rondelles

Plat de substitution

Omelette au fromage

Farce catalane

Brandade de morue

Filet de poisson poché  
et mayonnaise

Rôti de dinde au jus

Filet de colin à l'aneth

Fromage

Bûche bleue

Yaourt nature

Mimolette

Tome noire

Emmental

Morbier

Dessert

Fruit de saison

Compote pomme  
abricot

Glace

Gaufre liégeoise

Poire cuite au four

Tarte au chocolat

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable

Déjeuner

lun. 27/08

mar. 28/08

mer. 29/08

jeu. 30/08

ven. 31/08

sam. 01/09

Entrée

Salade de riz à la niçoise



Betteraves vinaigrette

Carottes râpées

Mortadelle et cornichon

Cœur de laitue

Poivrons grillés à l'huile d'olive

Plat

Filet de poulet rôti et mayonnaise



Piperade



Coquillettes et emmental râpé



Rôti de porc aux olives



Polenta crémeuse bio



Courgettes sautées



Cordon bleu de dinde



Printanière de légumes



Pommes vapeurs

Ravioli sauce napolitaine



Haricots verts persillés

Filet de poisson au safran



Pommes sautées rondelles



Fenouils braisés



Gigot d'agneau



Chou de Bruxelles



Plat de substitution

Tortilla de pommes de terre

Filet de poisson à la niçoise



Beaufilet de colin pané et citron

Tortellini ricotta épinards et emmental râpé



Filet de poulet au jus



Feuilleté de poisson au beurre blanc

Fromage

Brie



Rondelé aux noix

Tome blanche

Boursin

Edam

Saint paulin

Dessert

Melon



Fruit de saison



Gâteau anniversaire

Tarte au citron

Glace

Liégeois café

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable



: Produit Local