

\* Plat contenant du porc

Bon appétit !



Viande Porcine Française



Label Rouge



Produit de saison



Viande bovine française



Menu de la Semaine du 5 juillet 2021 au 9 juillet 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Taboulé	Œuf dur Bio mayonnaise	
PLAT			Sauté de bœuf sauce paprika Omelette gratinée	Filet de hoki sauce crème ciboulette	Rôti de porc* Tarte aux poireaux
GARNITURE			Brocolis Bio et purée	Haricots beurre et riz	Salade Napoli
PRODUIT LAITIER					Edam Bio
DESSERT			Glace	Abricot	Flan nappé caramel
GOUTER			Madeleine Yaourt Jus d'ananas	Pain et fromage fondu Petit suisse Compote	Croissant Lait Pomme

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.  
Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)

\* Plat contenant du porc



Viande Porcine Française



Label Rouge



Produit de saison



Viande bovine française



Bon appétit !

Menu de la Semaine du 12 juillet 2021 au 16 juillet 2021



ENTRÉE	<p>Concombres Bio vinaigrette</p>	<p>Rosette et cornichon*</p> <p>Surimi mayonnaise</p>	Férié	<p>Pastèque</p>	
PLAT	<p>Chipolata*</p> <p>Omelette sauce tomate</p>	<p>Parmentier de poisson (purée Bio)</p>		<p>Poulet froid</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Palet végétarien à l'italienne</p>
GARNITURE	<p>Haricots verts</p>			<p>Piémontaise Bio</p>	<p>Courgettes Bio persillées et torsades</p>
PRODUIT LAITIER					<p>Coulommiers</p>
DESSERT	<p>Nectarine</p>	<p>Melon</p>		<p>Tarte abricotine</p>	<p>Pêche</p>

GOUTER	<p>Pain et fromage à tartiner</p> <p>Compote</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Marbré cacao</p> <p>Yaourt</p> <p>Pomme</p>		<p>Pain et emmental</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Gaufrette</p> <p>Lait</p> <p>Banane</p>
--------	--	--	--	--	--

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.  
Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)



Viande Porcine  
Française



Label Rouge



Produit de saison



Viande bovine française



\* Plat contenant du porc



\*Issu de l'Agriculture biologique

Menu de la Semaine du 19 juillet 2021 au 23 juillet 2021



ENTRÉE	Radis et beurre		Melon	Tomates Bio vinaigrette	Œuf dur et mayonnaise
PLAT	Merguez <i>Boulette de soja sauce orientale</i>	Jambon* <i>Tarte thon tomate</i>	Poêlée rolivaloise de poisson (pommes de terre, poisson, pommes)	Filet de colin sauce aurore	Pizza fromage
GARNITURE	Blé Bio	Pennes Bio		Petit pois carottes	Salade verte Bio
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc sucré	Emmental Bio		
DESSERT	Flan chocolat	Pastèque		Pêche	Glace

GOUTER	Fourré fraise Petit suisse Prune	Pain et camembert Pêche Jus de pomme	Pain au lait Yaourt Abricot	Pain et fromage frais Compote Jus d'orange	Madeleine Lait Banane
--------	--	--	-----------------------------------	--	-----------------------------



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)

\* Plat contenant du porc



Viande Porcine Française



Label Rouge



Produit de saison



\*Issu de l'Agriculture biologique















Viande bovine française



# Menu de la Semaine du 26 juillet 2021 au 30 juillet 2021



Italie

ENTRÉE		Taboulé			Tomates au basilic 
PLAT	Filet de lieu sauce citron 	Quiche lorraine* <i>Tarte au fromage</i>	Jambalaya de poulet (riz Bio, poulet) <i>Jambalaya de poisson</i> (riz Bio, poisson) 	Boulettes de bœuf sauce provençale <i>Boulette de soja sauce provençale</i> 	Tortelloni mozzarella Bio 
GARNITURE	Haricots beurre	 Salade verte Bio		Boulgour Bio 	
PRODUIT LAITIER	 Brie Bio		Tomme noire	Petit suisse sucré	
DESSERT	Crème dessert chocolat	Nectarine 	Melon 	Muffin	Glace

GOUTER	Moelleux caramel Lait nature Pomme	Pain et emmental Yaourt Jus d'ananas	Pain et confiture Compote Pêche	Pain et barre de chocolat Fromage blanc Nectarine	Gaufrette Petit suisse Jus de pomme
--------	--	--	---------------------------------------	---	---



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)



Viande Porcine  
Française



Label Rouge



Produit de saison



Viande bovine française

\* Plat contenant du porc



\*Issu de l'Agriculture biologique



## Menu de la Semaine du

2 août 2021

au

6 août 2021



ENTRÉE			Tomates vinaigrette	Carottes râpées Bio au citron	Saucisson sec et cornichon* <i>Surimi mayonnaise</i>
PLAT	Rôti de porc et cornichon* <i>Œuf dur et mayonnaise</i>	Filet de poisson pané	Sauté de bœuf sauce tomate <i>Palet végétarien à la mexicaine</i>	Chili sin carne	Filet de colin sauce dubarry
GARNITURE	Salade de pâtes Bio (pâtes Bio, tomates Bio, basilic)	Piperade et blé Bio	Brocolis Bio et pommes de terre		Semoule Bio
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé	Edam		Yaourt sucré	Mimolette
DESSERT	Tarte au citron	Abricot	Mousse au chocolat au lait		

GOUTER	Pain et fromage à tartiner Nectarine Glace	Pain et confiture Petit suisse Jus d'orange	Sablé Fromage blanc Banane	Pain au chocolat Lait Pêche	Pain et pâte à tartiner Yaourt Jus de pomme
--------	--	---	----------------------------------	-----------------------------------	---



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)



Viande Porcine  
Française



Label Rouge



Produit de saison

\* Plat contenant du porc



\*Issu de l'Agriculture biologique



Viande bovine française



## Menu de la Semaine du

9 août 2021

au

13 août 2021



ENTRÉE	Œuf dur et mayonnaise		Pastèque		Carottes râpées Bio vinaigrette
PLAT	Tarte aux légumes	Saucisse de Toulouse* Nuggets de blé	Filet de colin sauce crème	Paëlla (riz, poulet, petits pois, crevette, moule) Paëlla de poisson	Bolognaise Bolognaise de thon
GARNITURE	Salade verte Bio	Petit pois carottes	Courgettes Bio béchamel		Tortis
PRODUIT LAITIER	Bûche de chèvre	Fromage blanc Bio et sucre		Emmental Bio	Petit suisse sucré
DESSERT		Beignet framboise	Glace	Flan nappé caramel	

GOUTER	Gaufrette Petit suisse Prune	Pain et camembert Pêche Jus de pomme	Petits beurre Yaourt Banane	Moelleux chocolat Fromage blanc sucré Jus d'ananas	Croissant Lait Nectarine
--------	------------------------------------	--	-----------------------------------	--	--------------------------------

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.  
Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)



Viande Porcine  
Française



Label Rouge



Produit de saison



Viande bovine française



\* Plat contenant du porc



\*Issu de l'Agriculture biologique

## Menu de la Semaine du

16 août 2021

au

20 août 2021



Repas d'été



Melon



ENTRÉE		Melon	Pâté de campagne et cornichon* <i>Thon mayonnaise</i>	Radis et beurre	
PLAT	Colombo de porc* <i>Colombo de poisson</i>	Poulet rôti et mayonnaise <i>Œuf dur mayonnaise</i>	Couscous de légumes	Beignet de poisson	Brandade de poisson
GARNITURE	<i>Carottes cuisinées Bio</i>	<i>Salade de riz Bio</i> (riz, maïs, tomates, olives)	<i>Semoule Bio</i>	Poêlée campagnarde et <i>blé Bio</i>	
PRODUIT LAITIER	Gouda		Fromage blanc aromatisé		<i>Coulommiers Bio</i>
DESSERT	Maestro vanille	Tarte abricotine		Pêche	Compote
GOUTER	Fourré abricot Petit suisse Jus de pomme	Pain et confiture Nectarine Jus d'ananas	Pain et emmental Compote Prune	Brioche Yaourt Jus d'orange	Roulé chocolat Lait Banane

*Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.*

*Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)*





Viande Porcine Française



Label Rouge



Produit de saison



\* Plat contenant du porc



\*Issu de l'Agriculture biologique



Viande bovine française



## Menu de la Semaine du

23 août 2021

au

27 août 2021



ENTRÉE	Pastèque	Carottes râpées Bio vinaigrette	Taboulé	Macédoine Bio vinaigrette	Concombres Bio à la crème
PLAT	Tarte au fromage	Salade Rivoli* (pdt, concombre, tomate, gouda, jambon, œuf)	Filet de lieu sauce provençale	Sauté de bœuf paprika <i>Pané blé fromage épinards sauce tomate</i>	Gratin de torsades tomates émincé de poulet
GARNITURE	Salade verte Bio	<i>Salade Rivoli</i> (pdt, concombre, tomate, gouda, œuf)	Haricots verts Bio	Ratatouille et riz	<i>Gratin de torsades tomates poisson</i>
PRODUIT LAITIER		Fromage fondu			Bûche de chèvre
DESSERT	Moelleux chocolat		Raisin	Glace	

GOUTER	Pain et gouda Pêche Jus de pomme	Fourré fraise Yaourt Jus d'orange	Sablé chocolat Lait Pomme	Pain et pâte à tartiner Petit suisse Nectarine	Gaufrette Jus d'ananas Compote
--------	--	---	---------------------------------	--	--------------------------------------

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.  
Traces potentielles des 14 allergènes réglementaires (art R-112-17 du décret du 17 avril 2015)