



Du 1 au 2 Juillet 2021









	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix				Salade verte bio Carottes râpées bio vinaigrette à la ciboulette  	Melon Gallia Pastèque
Plat protidique				Paupiette de veau sauce champignon Samoussa aux légumes 	Poulet sauce marocaine Sauce Caponata et emmental râpé  
Sa garniture				Petits pois mijotés	Semoule bio 
Produits laitiers au choix				Fromage frais aromatisé	Camembert
Desserts au choix				Choux à la crème	Compote de pêche allégée en sucres
Gouter				Baguette Samos Jus d'orange	Pompon Yaourt nature Jus d'ananas





Du 5 au 9 Juillet 2021

Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg, vinaigrette aux herbes Radis roses beurre doux	Pâté breton* et cornichon Terrine de légumes sauce cocktail	Tranche de pastèque Melon	Concombres bio tzatziki Salade de tomates bio	Menu végétarien Pizza tomate fromage
Plat protidique	Nugget de poulet Beignets stick mozzarella 	Raviolis SV : Pates et poisson pané.	Rosbeef  Thon sauce des iles 	Escalope à la crème Boulettes de soja tomate sauce provençale	Gratin de pomme de terre et courgette  Et emmental râpé
Sa garniture	Purée de pommes de terre bio 		Chips	Frites	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature local	Fromage blanc sucré différemment : Sucre ou Coulis fruits rouges	Saint nectaire AOP 	Emmental	Petit fromage frais aux fruits
Desserts au choix	Cocktail de fruits	Fruit bio 	Compote pommes et framboise allégée en sucre	Glace	Fruit bio 
Gouter	Pain au lait Confiture abricots Compote de pomme	Baguette Petit suisse aromatisé Jus multifruits	Madeleine Lait chocolaté Fruit	Baguette Pâte à tartiner Fruit	Gaufre nappée chocolat Jus de pomme Yaourt nature





Du 12 au 16 Juillet 2021

Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Macédoine mayonnaise Salade de betteraves vinaigrette tomate	Menu végétarien Salade de tomates bio Concombre bio en cubes Vinaigrette moutarde		Melon jaune Pastèque	Salade de pâtes Salade de riz
Plat protidique	Calamar	Couscous de légumes, pommes et boulettes de sarrasin	Féié	Rôti de veau LR au romarin Pané crousti fromage	Croissant au jambon Croque-monsieur au thon
Sa garniture	Coquillettes bio			Salade de pomme de terre à l'échalotte et ciboulette	Salade verte bio
Produits laitiers au choix	Fromage blanc sucré	Saint Paulin		Coulommiers bio	Yaourt nature local
Desserts au choix	Fruit	Pasteis de nata		Tarte normande	Fruit
Gouter	Céréales Lait nature Compote de poire	Baguette Barre de chocolat Jus de pomme		Baguette Six de Savoie Jus d'orange	Briochette aux pépites de chocolat Yaourt à boire Compote de pomme















Plat du chef





Du 19 au 23 Juillet 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Cœurs de palmier et maïs Macédoine, thon et tomate	Concombre en cube Salade de tomate Vinaigrette à la provençale	Menu végétarien Melon Tranche de pastèque	Acras de morue sur lit de salade verte Croisillon au fromage	Bâtonnet de légumes sauce pique-nique (carotte, concombre) Sauce fromage blanc aux herbes
Plat protidique	Poisson pané frais, sauce tartare	Bolognaise de canard  Sauce ratatouille pois cassés et emmental râpé 	Clafoutis courgette, pommes de terre et mozzarella  	Poulet rôti Nuggets de fromage 	Rôti de bœuf charolais froid, ketchup  Pané blé graines emmental épinards 
Sa garniture	Purée de pdt	Penne bio semi-complet 	Salade verte bio 	Petits pois mijotés	Haricots verts bio à l'ail 
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais sucré	Bûche mélangée	Pointe de Brie	Fromage blanc aromatisé	Gouda
Desserts au choix	Fruit bio 	Compote de pommes et abricots allégée en sucres	Glace	Fruit bio 	Tarte au chocolat
Gouter	Muffin pépites de chocolat Lait nature Compote pomme vanille	Baguette Beurre confiture Fruit	Brioche tressée Petit suisse aromatisé Compote de pomme	Baguette Emmental Jus de pomme	Barre bretonne Compote de poire Lait chocolaté



Plat du chef





Du 26 au 30 Juillet 2021 Repas froid












	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pastèque Melon vert	Salade de tomate et maïs Salade verte aux croûtons Vinaigrette moutarde	Tomate antiboise Rondelles de radis roses vinaigrette au fromage blanc	Crêpe au fromage Salade vert	Menu végétarien Carottes râpées bio Concombre bio en cube Vinaigrette huiles citron
Plat protidique	Cordon bleu de volaille Pané moelleux gouda	Salade de riz Thon mayonnaise	Sauté de veau LR sauce diablotin Œuf sauce aurore	Pavé de merlu au citron persillé	Omelette sauce basquaise
Sa garniture	Coquillettes bio, tomatées	Riz bio safrané	Duo de courgettes jaunes et vertes	Ratatouille et boulgour	Frites
Produits laitiers au choix	Carré	Vache qui rit	Yaourt aromatisé bio	Mimolette	Fromage blanc sucré
Desserts au choix	Compote tous fruits allégée en sucre	Mousse au chocolat au lait	Pastei de nata	Fruit bio	Assiette de fruits frais
Gouter	Pain au chocolat Lait nature Fruit	Baguette Barre de chocolat Compote de poire	Céréales Lait nature Fruit	Baguette Kiri Jus de pomme	Marbré Lait chocolaté Compote pomme fraise





Du 2 au 6 Aout 2021

Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Menu végétarien Œuf dur mayonnaise Salade de maïs	Carottes râpées bio et maïs Carottes râpées bio et oignons frits 	Salade de risetti aux petits légumes Penne et brocolis au pesto rouge	Salade de betteraves Cœurs de palmier Vinaigrette moutarde	Salade de tomates Vinaigrette moutarde Radis roses Beurre demi-sel
Plat protidique	Lasagne au chèvre 	Courmentier de poisson 	Croque-monsieur au thon du chef	Rôti de bœuf charolais au jus  Galette boulgour épeautre et légumes 	Jambon blanc* Pané crousti fromage 
Sa garniture	Salade		Sur lit de salade verte bio 	Chips	Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, fromage de brebis, olive) 
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé	Cantal AOP 	Fromage blanc nature	Montboissié	Petit fromage frais nature bio 
Desserts au choix	Fruit	Glace	Compote de pommes et fraises allégée en sucre	Fruit bio 	Compote de pêche allégée en sucre

Gouter

Muffin chocolat
Lait nature
Compote de pomme

Baguette
Pâté à tartiner
Jus d'orange

Briochette aux pépites de chocolat
Yaourt nature
Jus de pomme

Baguette
Confiture
Jus multifruits

Gaufrettes aux noisettes
Lait chocolaté
Fruit
Plat du chef



AOC

Label Rouge













Bœuf Charolais

Issu de l'agriculture biologique















Du 9 au 13 Aout 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Melon Gallia Tranche de pastèque	Pois chiches et tomates Salade de haricots rouges façon brésilienne (ananas, dinde, maïs)	Rillettes de thon Saucisson sec* cornichons	Concombre en cube Courgettes tomates et maïs Vinaigrette huiles citron	Menu végétarien Salade de betterave Haricots verts à l'échalote
Plat protidique	Saucisse de Strasbourg* sauce barbecue Boulettes de soja tomate sauce tomate 	Rosbeef  Nuggets de fromage 	Emincé de dinde sauce aigre douce Sauce ratatouille pois cassés et emmental râpé 	Pavé de merlu sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) 	Omelette au fromage 
Sa garniture	Frites	Carottes bio 	Penne semi complet 	Epinards hachés en béchamel et pomme de terre 	Purée de pommes de terre
Produits laitiers au choix	Fraidou	Petit fromage frais sucré	Yaourt à la pulpe de fruits	Yaourt nature bio 	Pointe de brie
Desserts au choix	Crème dessert à la vanille bio 	Fruit	Assiette de fruits	Tarte à la noix de coco	Fruit bio 
Gouter	Brioche tranchée Lait nature Compote de poire	Baguette Beurre Jus d'orange	Croissant Fromage frais aux fruits Jus de pommes	Baguette Samos Jus d'orange	Pompon Yaourt nature Jus d'ananas





Du 16 au 20 Aout 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Menu végétarien Salade verte croustons Salade iceberg et billes de mozzarella Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron	Friand au fromage Salade	Tranche de pastèque Melon	Boullgour, concombre et tomate Taboulé	Salade de tomates bio Concombre bio en cubes Sauce yaourt crudités
Plat protidique	Pizza au fromage 	Cuisse de poulet basquaise Samoussa aux légumes 	Thon à la tomate et au basilic 	Sauté de veau LR sauce des hortillons  Gallettes boulgour pois chiche emmental 	Calamars
Sa garniture		Carottes	Penne rigate bio 	Poêlée méridionale (carotte, courgette, pois chiche, poivron)	Riz
Produits laitiers au choix	Edam bio 	Fromage blanc sucré	Saint-môret	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque AOP 
Desserts au choix	Glace	Fruit bio 	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit bio 	Ile flottante
Gouter	Pain au lait Confiture abricots Compote de pomme	Baguette Barre de chocolat Jus d'orange	Madeleine Lait chocolaté Compote de pomme	Baguette Pâte à tartiner Fruit	Gaufre nappée chocolat Jus de pomme Yaourt nature Plat du chef





Du 23 au 27 Aout 2021

Repas froid

Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges Tomate et cœur de palmier	Tomate bio et mozzarella Vinaigrette à l'échalote Concombre bio en rondelles	Salade verte bio Carottes râpées bio Vinaigrette balsamique	Salade de pâtes échalote poivron Salade de blé, tomate, concombre et poivron Vinaigrette moutarde	Menu végétarien Melon Gallia bio Pastèque bio
Plat protidique	Merguez et légumes couscous Couscous aux légumes	Pavé de merlu sauce vierge	Rôti de bœuf charolais au jus Boulettes de soja tomate sauce tomate	Nuggets de volaille Nuggets de fromage	Salade piémontaise (Plat complet à base d'œuf)
Sa garniture	Semoule bio	Ratatouille à la niçoise et riz	Salade de haricot beurre à l'échalote	Flan de courgettes mozzarella et basilic	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature local	Saint Nectaire AOP	Petit fromage frais aux fruits	Vache qui rit	Mimolette
Desserts au choix	Fruit	Liégeois au chocolat	Tarte aux cerises crème pâtissière	Fruit bio	Compote pomme fraise allégée en sucre
Gouter	Céréales Lait nature Compote pomme vanille	Baguette Barre de chocolat Jus de pomme	Croissant Fromage frais aux fruits Compote pomme banane	Baguette Six de Savoie Jus d'orange	Briochette aux pépites de chocolat Lait chocolaté Fruit





Du 30 au 31 Aout 2021

Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte et croutons Salade iceberg et emmental	Tranche de pastèque bio Tomate bio fromage de brebis	Œuf dur Mayonnaise Saucisson sec		
Plat protidique	Roti de porc Œuf dur	Rosbeef Samoussa	Steak haché Sauce crème Omelette nature		
Sa garniture	Salade de haricot vert	Pommes vapeurs	Petits pois		
Produits laitiers au choix	Carré	Fromage frais aromatisé	Fromage		
Desserts au choix	Fruit bio	Tarte au flan	Fruits bio		
Gouter	Céréales Lait nature Compote pomme vanille	Baguette Barre de chocolat Jus de pomme	Croissant Yaourt Jus de fruit		





IR1

AOC



Label Rouge



Bœuf Charolais



Issu de l'agriculture
biologique



Plat du chef

