



Lun. 6 JUILLET

Melon

Quiche lorraine

Salade vinaigrette

Edam **BIO**



Purée pomme fraise

Mar. 7 JUILLET

Taboulé

Haut de cuisse de poulet rôti
aux herbes de provence

Haricots verts braisés

Fromage blanc nature sucré

Fruit de saison

Mer. 8 JUILLET

Concombre vinaigrette

Rôti de boeuf **BIO** Sauce
mexicaine



Pomme sauté maison

Kiri

Liégeois café



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française



Volaille française



Spécialité de la
cuisine centrale

Jeu. 9 JUILLET

Coco fraîcheur

Filet de hoki **MSC** Sauce
escabèche



Duo de carottes braisées

Camenbert

Fruit de saison

Ven. 10 JUILLET

MENU ITALIEN

Tomate mozzarella

Macaroni à la carbonara de
volaille

Tiramisu

Sam. 11 JUILLET

Crêpe au fromage

Paupiette de veau à la crème
de moutarde

Gratin de choux fleurs

Yaourt nature au sucre de
canne **BIO**



Fruit de saison

Purée de pomme

Dim. 12 JUILLET

Melon

Boulette de boeuf **BIO**



Semoule

Saint Nectaire

Purée pomme banane

Fromage blanc aux
fruits



Origine Française



Agriculture
biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Indication Géographique
Protégée



Démarche d'intérêt
nutritionnel et
environnemental



Circuit court



Haute Valeur
Environnementale



Label Rouge

Lun. 13 JUILLET

Carotte râpée vinaigrette

Tagliatelle au saumon

Fromage Blanc aux fruits

Mousse au citron

Mar. 14 JUILLET

Mousse de canard

Poulet mariné au citron et
légumes du jardin

Roquefort beurre

Fruit de saison

Mer. 15 JUILLET

Melon

Lasagne bolognaise

Petit suisse nature sucré

Fruit de saison



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française



Volaille française



Spécialité de la
cuisine centrale

Jeu. 16 JUILLET

Tomate vinaigrette

Pavé de poisson blanc à la
bordelaise

Petit pois braisés

Yaourt aux fruits

Madeleine

Ven. 17 JUILLET

Concombre vinaigrette

Tortelloni ricotta épinard

Mimolette

Crème dessert praliné

Sam. 18 JUILLET

Mortadelle

Cuisse de pintade

Duo de courgettes braisées

Fromage blanc nature sucré

Flan

Compote pomme
mirabelle

Dim. 19 JUILLET

Pamplemousse

Côte de porc charcutière

Blé aux petits légumes

Cantal

Ananas au sirop

Yaourt aux fruits

 Origine Française

 Agriculture biologique

 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée

 Démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental

 Circuit court

 Haute Valeur Environnementale

 Label Rouge

Lun. 20 JUILLET

Melon

Jambon de dinde

Salade de pépinette

Saint Môret **BIO**



Fruit de saison

Mar. 21 JUILLET

Tomate vinaigrette

Omelette nature

Haricots verts braisés

Gouda **BIO**



Crème dessert vanille

Mer. 22 JUILLET

Batavia vinaigrette

Emincé de poulet sauce suprême

Riz aux épices

Yaourt nature au sucre de canne **BIO**



Fruit de saison



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine française



Viande de porc française



Viande d'agneau française



Viande de veau française



Volaille française



Spécialité de la cuisine centrale

Jeu. 23 JUILLET

Coleslaw

Saucisse de toulouse

Pomme sautée maison

Saint Paulin

Fraisier dessert

Ven. 24 JUILLET

Lentilles vinaigrette

Filet de merlu **MSC** à la méditerranéenne



Gratin de brocoli

Fromage blanc nature sucré

Fruit de saison

Sam. 25 JUILLET

Radis beurre

Haché de veau sauce forestière

Blé

Emmental
Île flottante

Yaourt aux fruits

Dim. 26 JUILLET

Maquereaux à la moutarde

Haut de cuisse de poulet aux herbes de provence

Poelée paysanne

Petit suisse aux fruits
Galette bretonne

Purée pomme
mangue



Origine Française



Agriculture
biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Indication Géographique
Protégée



Démarche d'intérêt
nutritionnel et
environnemental



Circuit court



Haute Valeur
Environnementale



Label Rouge

Lun. 27 JUILLET

Carottes rapées vinaigrette

Haché de veau marengo

Semoule au beurre

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

Mar. 28 JUILLET

Melon

Dos de colin **MSC** aux épices
du soleil



Riz pilaf

Chavroux

Galette bretonne

Mer. 29 JUILLET

Pomme de terre vinaigrette

Aiguillette de poulet **VF** à la
crème de moutarde



Brocoli braisés

Yaourt nature au sucre de
canne **BIO**



Fruit de saison



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française



Volaille française



Spécialité de la
cuisine centrale

Jeu. 30 JUILLET

Oeuf dur sauce arlequin

Rôti de dinde sauce tartare

Mini penne aux légumes
(sauce tomate, brunoise de
légumes)

Camembert

Purée pomme abricot

Ven. 31 JUILLET

Concombre vinaigrette

Boulette de boeuf **BIO**
vénitienne



Gratin provencale (duo de
courgettes, pomme de terre,
emmental râpé)

Liegeois chocolat

Sam. 01 AOÛT

Museau vinaigrette

Paavé de poisson blanc **MSC** à
la napolitaine



Haricots verts braisés

Pyrénées

Fruit de saison

Purée pomme poire

Dim. 02 AOÛT

Asperge sauce mousseline

Andouillette

Choux de bruxelles

Fromage blanc nature sucré

Coupelle de fruits au sirop

Petit suisse nature
sucré