



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. 3 AOÛT

Melon

Quiche lorraine

Salade vinaigrette

Edam **BIO** 

Purée pomme fraise

Mar. 4 AOÛT

Taboulé

Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes de provence

Haricots verts braisés

Fromage blanc nature sucré

Fruit de saison

Mer. 5 AOÛT

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. 6 AOÛT

Coco fraîcheur

Filet de hoki **MSC** Sauce escabèche 

Duo de carottes braisées

Camenbert

Fruit de saison

Ven. 7 AOÛT

MENU ITALIEN

Tomate mozzarella

Macaroni à la carbonara de volaille

Tiramisu

Sam. 8 AOÛT

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. 9 AOÛT

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. 10 AOÛT

Melon

Lasagne bolognaise

Petit suisse nature sucré

Fruit de saison

Mar. 11 AOÛT

Pomme de terre vinaigrette

Blanquette de colin **MSC**

Petit pois à la bretonne

Maasdam

Purée pomme banane **BIO**

Mer. 12 AOÛT

Carotte vinaigrette

Salade de pépinette à la dinde
(tomate, maïs, concombre)

Fromage blanc saveur vanille

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. 13 AOÛT

Tomate vinaigrette

Pavé de poisson blanc à la
bordelaise

Petit pois braisés

Yaourt aux fruits

Madeleine

Ven. 14 AOÛT

Concombre vinaigrette

Tortelloni ricotta épinard

Mimolette

Crème dessert praliné

Sam. 15 AOÛT

Mortadelle

Cuisse de pintade

Duo de courgettes braisées

Fromage blanc nature sucré

Flan

Compote pomme
mirabelle

Dim. 16 AOÛT

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. 17 AOÛT

Melon

Jambon de dinde

Salade de pépinette

Saint Môret **BIO**



Fruit de saison

Mar. 18 AOÛT

Tomate vinaigrette

Omelette nature

Haricots verts braisés

Gouda **BIO**



Crème dessert vanille

Mer. 19 AOÛT

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. 20 AOÛT

Coleslaw

Saucisse de toulouse

Pomme sautée maison

Saint Paulin

Fraisier dessert

Ven. 21 AOÛT

Lentilles vinaigrette

Filet de merlu **MSC** à la
méditerranéenne



Gratin de brocoli

Fromage blanc nature sucré

Fruit de saison

Sam. 22 AOÛT

Radis beurre

Haché de veau sauce
forestière

Blé

Emmental
Ile flottante

Yaourt aux fruits

Dim. 23 AOÛT

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. 24 AOÛT

Carottes rapées vinaigrette

Haché de veau marengo

Semoule au beurre

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

Mar. 25 AOÛT

Melon

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



Riz pilaf

Chavroux

Galette bretonne

Mer. 26 AOÛT

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. 27 AOÛT

Oeuf dur sauce arlequin

Rôti de dinde sauce tartare

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

Camembert

Purée pomme abricot

Ven. 28 AOÛT

Concombre vinaigrette

Boulette de boeuf **BIO**
vénitienne



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

Liegeois chocolat

Sam. 29 AOÛT

Museau vinaigrette

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



Haricots verts braisés

Pyrénées

Fruit de saison

Purée pomme poire

Dim. 30 AOÛT

Asperge sauce mousseline

Andouillette

Choux de bruxelles

Fromage blanc nature sucré

Coupelle de fruits au sirop

Petit suisse nature
sucré