



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS DE LA RÉGION



VIANDE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

SEMAINE DU 1 AU 7 AOÛT

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 1 AOÛT	TOMATES VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE SEMOULE AU BEURRE FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE <b>1 3 4 10 12</b>	POTAGE PERMENTIER (pomme de terre, oignons, lait) FROMAGE FAR BRETON <b>1 3 7</b>
MARDI 2 AOÛT	BETTERAVES SAUCE MAYONNAISE ET FROMAGE BLANC SAUTÉ DE BŒUF PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT <b>1 3 7 9 10 12</b>	SARDINES/BEURRE FROMAGE CRÈME DESSERT PRALINÉ <b>1 3 4 7</b>
MERCREDI 3 AOÛT	SALADE SOMBRERO FILET DE POISSON SAUCE ARMORICAINE POMME ROSTI FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT <b>1 2 3 4 5 7 9 10 12</b>	POTAGE CONTI (lentilles, oignons, lardons) FROMAGE ABRICOT SIROP <b>1 7 12</b>
JEUDI 4 AOÛT	SALADE COLESLAW PATES VÉGÉTARIENNES (pates, brocolis, poivrons rouge et jaune) JULIENNE DE LÉGUMES CRÉMÉE FROMAGE FLAMBY <b>1 3 7 9 10 12</b>	TERRINE DE POISSONS FROMAGE FRUIT <b>1 2 3 4</b>
VENDREDI 5 AOÛT	CONCOMBRE A LA CRÈME CORDON BLEU PETITS POIS CAROTTES FROMAGE FRUIT <b>1 3 5 7</b>	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE BEIGNET NATURE <b>1 3 5 7</b>
SAMEDI 6 AOÛT	SALADE FONDS D'ARTICHAUTS TRIPES POMME VAPEUR FROMAGE TARTE RHUBARBE <b>1 3 5 7</b>	CRÈPE AU FROMAGE FROMAGE FRUIT <b>1 3 5 7</b>
DIMANCHE 7 AOÛT	PATÉ DE CAMPAGNE RABLE DE LAPIN SAUCE CHASSEUR CHAMPIGNONS POMME DUCHESSE FROMAGE FRUIT <b>1 3 7 12</b>	VELOUTÉ DE TOMATES FROMAGE ENTREMET PISTACHE <b>1 3 7 8</b>

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





**SEMAINE DU 8 AU 14 AOUT**

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 8 AOUT	TOMATES MOZZARELLA PAËLLA VÉGÉTARIENNE (riz, poivrons, oignon, petits pois, ail) FROMAGE COMPOTE DE POMME/BISCUIT <b>1 3 7 9 10</b>	SOUPE DE POIREAUX  FROMAGE  FRUIT <b>1 7</b>
MARDI 9 AOUT	CRÊPE AU CHAMPIGNONS FILET DE POISSON ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE ENTREMET CHOCOLAT <b>1 3 4 7 10</b>	SAUCISSON VARIÉS  FROMAGE  COMPOTE/ BISCUIT <b>1 3 5 7 12</b>
MERCREDI 10 AOUT	CAROTTES RAPÉES ET DÉS DE GRUYÈRE SAUTÉ DE BŒUF QUINOA FROMAGE TARTE NOIX DE COCO <b>1 7 8 10 12</b>	POTAGE À LA PROVENÇALE (ratatouille, pomme de terre) FROMAGE  QUATRE QUARTS <b>1 3 7 9</b>
JEUDI 11 AOUT	TABOULÉ AIGUILLETTE DE POULET CAROTTES CRÉMÉES FROMAGE FRUIT <b>1 3 5 7</b>	FLAMICHE  FROMAGE  PÊCHE AU SIROP <b>1 3 5 7</b>
VENDREDI 12 AOUT	PASTÈQUE ROTI DE PORC  SALADE DE PÂTES PERLES (pâtes perles, surimi, concombre, sauce bulgare) BABYBEL GÂTEAU DE SEMOULE <b>1 2 3 4 7 14</b>	POTAGE SAINT GERMAIN ( pois cassés)  FROMAGE  FRUIT <b>1 7</b>
SAMEDI 13 AOUT	POIREAUX VINAIGRETTE TOMATES FARCIES RIZ CRÉOLE FROMAGE TARTE AUX POIRES <b>1 3 7</b>	PAIN DE POISSON  FROMAGE  FRUIT <b>1 2 3 4 7</b>
DIMANCHE 14 AOUT	FLAMMENKUECH  CUISSÉ DE PINTADE SAUCE NORMANDE  GRATIN DE COURGETTES FROMAGE FRUIT <b>1 3 5 7 12</b>	POTAGE A L'OSEILLE  FROMAGE  GÂTEAU AUX YAOURT <b>1 3 7</b>

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





SEMAINE DU 15 AU 21 AOÛT

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 15 AOÛT	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE CERVELAS OBERNOIS GRATIN DE COURGETTES FROMAGE FRUIT <b>1 3 7 12</b>	POTAGE PARMENTIER ( pomme de terre, oignon, lait)  FROMAGE  GATEAU AU MIEL <b>1 3 7</b>
MARDI 16 AOÛT	LENTILLES VINAIGRETTE GOULASH COQUILLETES FROMAGE FRUIT <b>1 3 4 8 10 12</b>	PATÉ FORESTIER  FROMAGE  FRUIT <b>1 3 7 12</b>
MERCREDI 17 AOÛT	CONCOMBRE VINAIGRETTE DONUTS DE DINDE  POMME DE TERRE VAPEUR  FROMAGE YAOURT AROMATISÉ <b>1 4 7 10 12</b>	SOUPE DE LÉGUMES  FROMAGE  TARTE AMANDINE <b>1 3 7 8</b>
JEUDI 18 AOÛT	ROULÉ AU FROMAGE FILET DE POISSON PURÉE FROMAGE FRUIT <b>1 3 4 7 12</b>	ŒUF MAYONNAISE  FROMAGE  FRUIT <b>1 3 7 10 12</b>
VENDREDI 19 AOÛT	MACÉDOINE MAYONNAISE  COUSCOUS AUX BOULETTES VÉGÉTARIENNES  FROMAGE FRUIT <b>1 3 7 8 9 10 12</b>	POTAGE CHAMPENOIS ( poireaux, pomme de terre, pâtes)  FROMAGE  GATEAU SEMOULE <b>1 3 7</b>
SAMEDI 20 AOÛT	TOMATE ANTIBOISE FRICASSÉE DE VOLAILLE FAÇON GRAND-MÈRE ( pomme de terre, carotte, dinde, haricots verts, oignons, crème) FROMAGE CLAFOUTIS FRAMBOISES <b>1 3 7 9 10 12</b>	CROISSILLON DUBARRY  FROMAGE  FRUIT <b>1 3 7</b>
DIMANCHE 21 AOÛT	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE PALETTE À LA DIABLE POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE FRUIT <b>1 3 7</b>	POTAGE DORIA (concombre, riz)  FROMAGE  GÂTEAU À L'ORANGE <b>1 3 7</b>

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE  
LA RÉGION



VIANDE  
FRANÇAISE



LABEL  
ROUGE



BLEU BLANC  
CŒUR



PÊCHE  
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

SEMAINE DU 22 AU 28 AOÛT

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 22 AOÛT	PASTÈQUE ŒUFS DURS SALADE DE POMMES DE TERRE ET TOMATE FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT <b>1 2 3 4 7 14</b>	POTAGE POTIRON  FROMAGE  FRUIT <b>1 7</b>
	SALADE DE RIZ AU THON AIGUILLETTE DE POULET PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE FRUIT <b>1 3 4 7 10 12</b>	COQUILLE DE SURIMI  FROMAGE  POIRES AU SIROP <b>1 2 3 4 7 10 12</b>
MERCREDI 24 AOÛT	TOMATE MOZZARELLA ROTI PORC PURÉE DE CAROTTES FROMAGE PETIT SUISSE <b>1 3 4 7 10 12</b>	POTAGE PAYSAN ( pomme de terre, oignons, lait, lardons) FROMAGE  FRUIT <b>1 7 12</b>
	SALADE DE PÂTE AU SURIMI CROQUETTE DE POISSON HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT <b>1 2 3 4 7 10 12</b>	CAROTTES AUX DEUX FRUITS  FROMAGE  GÂTEAU AU VIN BLANC <b>1 3 7</b>
VENDREDI 26 AOÛT	MINI PIZZA BOLOGNAISE RIZ CANTONNAIS ET LÉGUMES FROMAGE FRUIT <b>1 3 7 8</b>	SOUPE DE POIREAUX  FROMAGE  FRUIT <b>1 7</b>
	MUSEAU VINAIGRETTE CIVET DE PORC GARNITURE 4 LÉGUMES FROMAGE POMME AU CALVADOS <b>1 9 7</b>	PAIN DE THON  FROMAGE  TARTELETTE ALSACIENNE <b>1 3 4 7 10 12</b>
DIMANCHE 28 AOÛT	FRIAND AU FROMAGE  CUISSÉE DE POULET RATATOUILLE QUINOA FROMAGE FRUIT <b>1 3 7 9</b>	POTAGE CLAMART ( petits pois, lardons)  FROMAGE  YAOURT AUX FRUITS PÂTISSIERS <b>1 7</b>

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





**SEMAINE DU 29 AOUT AU 04 SEPTEMBRE**

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 29 AOUT	SALADE DE TOMATES STEACK DE BOULGOUR ET LÉGUMES BRISURES DE CHOUX-FLEURS CRÉMÉS FROMAGE FRUIT <b>1 7 9 10 12</b>	POTAGE DORIA (concombre, riz)  FROMAGE  MOUSSE PRALINÉ <b>1 7</b>
MARDI 30 AOUT	SALADE DE BLÉ A L'EMMENTAL ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME  JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT <b>1 3 7 9 10 12</b>	SOUPE DE LÉGUMES  FROMAGE  FRUIT <b>1 7</b>
MERCREDI 31 AOUT	CAROTTES RAPÉES  DAURADE SAUCE AUX NOIX  PURÉE FROMAGE CRÈME AUX ŒUFS <b>1 3 4 7</b>	POTAGE ALICE (potiron, petits pois, marrons, pomme de terre) FROMAGE  MILLE FEUILLES <b>1 3 5 7 12</b>
JEUDI 01 SEPT	BETTERAVES SPAGHETTI BOLOGNAISE FROMAGE GATEAU MIEL <b>1 3 7</b>	SALADE DE BLÉ JAMBON EMMENTAL  FROMAGE COMPOTE BISCUIT <b>1 3 5 7 10 12</b>
VENDREDI 02 SEPT	HARICOTS VERTS MIMOSA FILET DE TILAPIA SAUCE INDIENNE RIZ FROMAGE FRUIT <b>1 2 3 4 7</b>	SOUPE DE CAROTTES  FROMAGE  FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES <b>1 7</b>
SAMEDI 03 SEPT	SALADE FLORIDE  QUENELLE SAUCE CHAMPIGNON  GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE ÎLES FLOTTANTES <b>1 3 7</b>	POTAGE AUX CHOUX ET LARDONS  FROMAGE  FRUIT <b>1 7 12</b>
DIMANCHE 04 SEPT	MELON  CHOUCROUTE DE LA MER  FROMAGE BLANC MANGER <b>1 2 4 7</b>	PAMPLEMOUSSE FARÇI  FROMAGE  TARTELETTE CHOCOLAT <b>1 2 3 4 5 7 10 12</b>

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

