

Menu

Déjeuner

Lundi 30 juin	Mardi 01 juillet	Mercredi 02 juillet	Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet	Samedi 05 juillet	Dimanche 06 juillet
Taboulé 1	Tomates vinaigrette  13 9	Betteraves bio à la crème  7	Concombre BIO au fromage blanc  7	Saucisson de volaille cornichon 13 9	Melon	Laitue vinaigrette 13 9
Brandade de poisson  1 7 5	Saucisse de Toulouse	Dos de colin sauce armoricaine 7 5	Paleron de boeuf froid	Escalope de volaille normande 13 7 9	Hachis parmentier 7	Paëlla 2 3 14 6 7 8 9 12
	Saucisse de volaille 1 7					
	Rougail lentille					
		Purée de carottes 2 7	Salade de pate tricolore 1 4	Pommes de terre grenaille		
Coulommiers 7	Tome BIO  7	Yaourt nature BIO  7	Cantal  7	Emmental bio  7	Fourme d'Ambert portion  7	Fromage stock 7
Fruit de saison BIO  1	Mousse chocolat bio  7 12	Fruit de saison	Tarte aux abricots 10 1 14 7 4	Fruit de saison BIO  1	Flan pâtissier 1 14 7 4 12	Pomme au four Bio  1
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

 Marine Stewardship Council

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

3 Crustacés et produits à base de crustacés

8 Mollusques et produits à base de mollusques

10 Arachides et produits à base d'arachides

14 Fruits à coque

9 Moutarde et produits à base de moutarde

2 Céleri et produits à base de céleri

6 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

1 Céréales contenant du gluten

7 Lait et produits à base de lait

5 Poissons et produits à base de poissons

Menu

Dîner

Lundi 30 juin	Mardi 01 juillet	Mercredi 02 juillet	Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet	Samedi 05 juillet	Dimanche 06 juillet
Saucisson de volaille cornichon 13 9	Potage antan 2 7	Potage primeur 2	Potage crécy 2 7	Potage endive 7	Potage de légumes	Potage contentin 2 7
Noix au poivre beurre 7	Oeuf dur BIO mayonnaise  4	Mortadelle cornichon 13 9	Quiche volaille 2 1 3 14 7 8 9 4 5 12	Paté de volaille 13 1 14 7 9 4 12	Jambon de dinde 13 9	Saucisson de volaille cornichon 13 9
Potage tomate vermicelles 2 1 4		Ballotine de volaille 13 7 9				
Fromage blanc crème marron 7						
	Fruit de saison	Compote de pomme	Compote pomme pruneaux	Compote pomme poire BIO 	Gélifié caramel 7	Liégeois chocolat 7 12
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Déjeuner

Lundi 07 juillet	Mardi 08 juillet	Mercredi 09 juillet	Jeudi 10 juillet	Vendredi 11 juillet	Samedi 12 juillet	Dimanche 13 juillet
Carottes râpées 13 9	Macédoine mayonnaise 13 9 4 12	Salade de lentilles (Validé) 13 2 1 9 4	Concombre BIO au fromage blanc  7	Champignons à la grecque 2	Pastèque	Betteraves vinaigrette persil 13 9
Emincé de boeuf aux oignons  1 7	Sauté de dinde à la provençale  2	Couscous merguez  2 1 12	Poisson meunière  1 7 4 5 12	Rôti de dinde 9	Choucroute de poisson 1 7 5	Pavé Merlu sauce portugaise 2 1 7 5
Pommes de terre rissolées 13 2 1 7 4	Haricots cocos au jus 2 1 7		Ratatouille BIO  7	Lentilles  2 1 7		Pommes de terre vapeur 7
Camembert BIO  7	Yaourt aromatisé BIO  7	Chèvre bio 7	Munster  7	Fromage frais bio  7	Saint-nectaire  7	Yaourt sucré 7
Cocktail de fruits BIO  7	Fruit de saison BIO  7	Beignet au framboise 1 14 7 4 12	Gélifié vanille (Validé) 7	Fruit de saison	Riz au lait (Validé) 1 7 4	Paris-Brest 1 14 7 4 12
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

 Viande Bovine Française

 Volaille Française

 Marine Stewardship Council

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Dîner

Lundi 07 juillet	Mardi 08 juillet	Mercredi 09 juillet	Jeudi 10 juillet	Vendredi 11 juillet	Samedi 12 juillet	Dimanche 13 juillet
Potage provençal 7	Potage de légumes	Potage minestrone 2 1 9 4 12	Potage flamand 2	Potage champignon 13 7	Potage tomate	Potage freuseuse 2
Salami beurre 7	Maquereau au vin blanc 5		Rillettes de poulet 13 9	Ballotine de volaille 13 7 9	Crêpe au fromage 1 7 9 4 5	Ballotine de volaille 13 7 9
Bacon de volaille 7 12						
		Jambon de dinde				
Melon jaune	Ile flottante 7 4	Mousse au café 7	Fruit de saison BIO 	Gélifié caramel 7	Faisselle confiture 7	Fruit de saison
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

7 Lait et produits à base de lait

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Déjeuner

Lundi 14 juillet	Mardi 15 juillet	Mercredi 16 juillet	Jeudi 17 juillet	Vendredi 18 juillet	Samedi 19 juillet	Dimanche 20 juillet
Pastèque 13 7 9	Tomates mozzarella 13 7 9	Concombre bio vinaigrette  13 9	Melon	Macédoine mayonnaise bio  13 9 4 12	Ballotine de volaille 13 7 9	Poireaux vinaigrette 13 9
Bolognaise pois jaune Bio  2 1 14 7 9	Sauté de veau au jus 2 1 7	Mafé au poulet 10 12	Emincé de boeuf au thym  1 7	Moules marinières 2 7 8	Carbonara 1 7	Filet de poulet aux herbes 1 7
Pâtes torsade bio basilic et râpé  1 7 4	Epinards à la crème 7	Riz créole	Brocolis BIO  7	Frites	Spaghetti 1 7 9 4 12	Carottes ail et persil  7
Tome BIO  7	Petits-suisses aromatisés BIO Sidoresto 7	Fromage fouettée nature bio  7	Camembert BIO  7	Yaourt nature BIO  7	Fourme d'Ambert portion  7	Fromage stock 7
Fruit de saison BIO  14 6 7 4 12	Gâteau basque 1 14 6 7 4 12	Pomme au four Bio  14 7 4 12	Tarte au citron 1 14 7 4 12	Pastèque	Tarte normande (Validé) 10 1 14 7 4	Semoule au lait indu 1 7 4
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

 Viande Bovine Française

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

10 Arachides et produits à base d'arachides

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

14 Fruits à coque

6 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Dîner

Lundi 14 juillet	Mardi 15 juillet	Mercredi 16 juillet	Jeudi 17 juillet	Vendredi 18 juillet	Samedi 19 juillet	Dimanche 20 juillet
Crème de courgettes 7	Potage Esaü 7	Potage mexicain 2 12	Potage verdi 2 7	Potage dubarry 7	Soupe de poireaux 2 7	Potage légumes
Saucisson de volaille cornichon 13 9	Pizza au fromage 2 1 3 14 7 8 9 4 5	Thon mayonnaise 5	Ballotine de volaille 13 7 9	Saucisson de volaille cornichon 13 9	Paté de volaille 13 1 14 7 9 4 12	Rillettes de poulet 13 9
Compote pomme banane bio 	Mousse au café 7	Liégeois vanille 7	Banane BIO 	Crème dessert praliné 7	Fruit de saison	Fruit de saison
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Déjeuner

Lundi 21 juillet	Mardi 22 juillet	Mercredi 23 juillet	Jeudi 24 juillet	Vendredi 25 juillet	Samedi 26 juillet	Dimanche 27 juillet
Betteraves vinaigrette ciboulette 13 9	Tomates Bio vinaigrette  13 9	Concombre bio vinaigrette  13 9	Salade de pommes de terre harengs 13 2 9 5	Macédoine mayonnaise 13 9 4 12	Carottes râpées 13 9	Salade de lentilles bio  13 1 9
Chili con carne 2 12	Filet de colin sauce dieppoise  13 1 3 7 8 5	Rognons au madère 13 1 7	Tarte de saison 2 1 3 14 7 8 9 4 5	Sauté de bœuf aux olives  2 1 7	Saucisse de volaille 1 7	Aiguillettes de poulet à la crème 13 1 7
Riz créole	Purée 7	Carottes 2 7	Salade verte vinaigrette(Validé)  13 9	Torsade au beurre 1 7 4	Lentilles  2 1 7	Purée de céleri 2 7
Camembert BIO  7	Yaourt aux fruits mixés BIO  7	Emmental bio  7	Yaourt aux fruits mixés 7	Fromage stock 7	Cantal  7	Yaourt nature BIO  7
Fruit de saison BIO  7	Beignet au pomme Sidoresto 1 14 7 4 12	Flan vanille caramel 7	Pêches au sirop	Fruit de saison BIO  7	Tarte aux pommes 10 1 14 7 4	Fruit de saison
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

 Marine Stewardship Council

 Viande Bovine Française

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

10 Arachides et produits à base d'arachides

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Dîner

Lundi 21 juillet	Mardi 22 juillet	Mercredi 23 juillet	Jeudi 24 juillet	Vendredi 25 juillet	Samedi 26 juillet	Dimanche 27 juillet
Potage provençal 7	Potage légumes	Potage crécy 2 7	Potage primeur 2	Potage tomate vermicelles 2 1 4	Potage parmentier	Potage de légumes
Saucisson de volaille cornichon 13 9	Roulade de porc aux olives et cornichon 13 7 9	Mousse de canard 7	Jambon de dinde 13 9	Maquereau à la moutarde 9 5	Pizza au fromage 2 1 3 14 7 8 9 4 5	Quiche volaille 2 1 3 14 7 8 9 4 5 12
	Paté de volaille 13 1 14 7 9 4 12	Pâté de canard et cornichons 13 1 14 7 9 4 12				
Compote de pomme BIO 	Melon jaune	Pastèque	Fromage blanc miel 7	Liégeois pomme framboise 7	Poires au sirop	Riz au lait (Validé) 1 7 4
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Déjeuner

Lundi 28 juillet	Mardi 29 juillet	Mercredi 30 juillet	Jeudi 31 juillet	Vendredi 01 août	Samedi 02 août	Dimanche 03 août
Pastèque	Concombre BIO au fromage blanc  7	Chou-fleur vinaigrette 13 9	Salade de pommes de terre bio  13 9	Taboulé BIO  1 12	Tomates vinaigrette  13 9	Maquereau au vin blanc 5
Carbonara de saumon  1 7 5	Sauté de lapin aux oignons 1 7	Sauté de dinde aux champignons  13 1 7	Boeuf bourguignon  13 2 1 7	Rôti de dinde 9	Brandade de poisson  1 7 5	Poulet basquaise 2
Coquillettes bio basilic  1 7 4	Gratin de blettes  1 7	Courgettes BIO  7	Carottes ail et persil  7	Ratatouille BIO  7		Riz créole 7
Fromage fouettée nature bio  7	Pont-l'évêque  7	Livarot  7	Saint-nectaire  7	Chaource AOP  7	Spécialité fromagère aux noix 14 7	Bleu 7
Cocktail de fruits BIO  7	Mousse chocolat bio  7 12	Tarte au chocolat 1 14 7 4 12	Melon jaune	Crème dessert praliné 7	Pomme au four Bio  7	Tarte noix de coco 1 14 7 4 12
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

 Marine Stewardship Council

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Dîner

Lundi 28 juillet	Mardi 29 juillet	Mercredi 30 juillet	Jeudi 31 juillet	Vendredi 01 août	Samedi 02 août	Dimanche 03 août
Potage légumes	Potage champignon 13 7	Potage provençal 7	Potage tomate	Potage minestrone 2 1 9 4 12	Potage primeur 2	Potage légumes
Sardine à l'huile 7 5	Pâté de foie et cornichons 13 1 7 9 12	Oeufs durs mayonnaise 4	Saucisson de volaille cornichon 13 9			Rillette de poulet 13 9
	Mousse de canard 7					
				Jambon de dinde	Crêpe aux champignons 2 1 3 7 8 9 4 5	
Yaourt aux fruits 7			Yaourt aromatisé BIO  7		Yaourt sucré 7	
	Pastèque	Banane BIO 		Compote pomme framboise		Fruit de saison BIO 
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Déjeuner

Lundi 04 août	Mardi 05 août	Mercredi 06 août	Jeudi 07 août	Vendredi 08 août	Samedi 09 août	Dimanche 10 août
Carottes râpées 13 9	Macédoine mayonnaise 13 9 4 12	Salade de lentilles (Validé) 13 2 1 9 4	Concombre BIO au fromage blanc  7	Champignons à la grecque 2	Pastèque	Betteraves vinaigrette persil 13 9
Emincé de boeuf aux oignons  1 7	Sauté de dinde à la provençale  2	Couscous merguez  2 1 12	Poisson meunière  1 7 4 5 12	Rôti de dinde 9	Choucroute de poisson 1 7 5	Pavé Merlu sauce portugaise 2 1 7 5
Pommes de terre rissolées 13 2 1 7 4	Haricots cocos au jus 2 1 7		Ratatouille BIO  7	Lentilles  2 1 7		Pommes de terre vapeur 7
Camembert BIO  7	Yaourt aromatisé BIO  7	Chèvre bio 7	Munster  7	Fromage frais bio  7	Saint-nectaire  7	Yaourt sucré 7
Cocktail de fruits BIO  7	Fruit de saison BIO  7	Beignet au framboise 1 14 7 4 12	Gélifié vanille (Validé) 7	Fruit de saison	Riz au lait (Validé) 1 7 4	Paris-Brest 1 14 7 4 12
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

 Viande Bovine Française

 Volaille Française

 Marine Stewardship Council

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Dîner

Lundi 04 août	Mardi 05 août	Mercredi 06 août	Jeudi 07 août	Vendredi 08 août	Samedi 09 août	Dimanche 10 août
Potage provençal 7	Potage de légumes	Potage minestrone 2 1 9 4 12	Potage flamand 2	Potage champignon 13 7	Potage tomate	Potage freneuse 2
Salami beurre 7	Maquereau au vin blanc 5		Rillettes de poulet 13 9	Ballotine de volaille 13 7 9	Crêpe au fromage 1 7 9 4 5	Ballotine de volaille 13 7 9
Bacon de volaille 7 12						
		Jambon de dinde				
Melon jaune	Ile flottante 7 4	Mousse au café 7	Fruit de saison BIO 	Gélifié caramel 7	Faisselle confiture 7	Fruit de saison
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

7 Lait et produits à base de lait

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Déjeuner

Lundi 11 août	Mardi 12 août	Mercredi 13 août	Jeudi 14 août	Vendredi 15 août	Samedi 16 août	Dimanche 17 août
Pastèque 13 7 9	Tomates mozzarella 13 7 9	Concombre bio vinaigrette  13 9	Melon	Macédoine mayonnaise bio  13 9 4 12	Ballotine de volaille 13 7 9	Poireaux vinaigrette 13 9
Bolognaise pois jaune Bio  2 1 14 7 9	Sauté de veau au jus 2 1 7	Mafé au poulet 10 12	Emincé de boeuf au thym  1 7	Moules marinières 2 7 8	Carbonara 1 7	Filet de poulet aux herbes 1 7
Pâtes torsade bio basilic et râpé  1 7 4	Epinards à la crème 7	Riz créole	Brocolis BIO  7	Frites	Spaghetti 1 7 9 4 12	Carottes ail et persil  7
Tome BIO  7	Petits-suisses aromatisés BIO Sidoresto 7	Fromage fouettée nature bio  7	Camembert BIO  7	Yaourt nature BIO  7	Fourme d'Ambert portion  7	Fromage stock 7
Fruit de saison BIO  1 14 6 7 4 12	Gâteau basque 1 14 6 7 4 12	Pomme au four Bio  1 14 7 4 12	Tarte au citron 1 14 7 4 12	Pastèque	Tarte normande (Validé) 10 1 14 7 4	Semoule au lait indu 1 7 4
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

 Viande Bovine Française

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

10 Arachides et produits à base d'arachides

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

14 Fruits à coque

6 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Dîner

Lundi 11 août	Mardi 12 août	Mercredi 13 août	Jeudi 14 août	Vendredi 15 août	Samedi 16 août	Dimanche 17 août
Crème de courgettes 7	Potage Esaü 7	Potage mexicain 2 12	Potage verdi 2 7	Potage dubarry 7	Soupe de poireaux 2 7	Potage légumes
Saucisson de volaille cornichon 13 9	Pizza au fromage 2 1 3 14 7 8 9 4 5	Thon mayonnaise 5	Ballotine de volaille 13 7 9	Saucisson de volaille cornichon 13 9	Paté de volaille 13 1 14 7 9 4 12	Rillettes de poulet 13 9
Compote pomme banane bio 	Mousse chocolat 7	Liégeois vanille 7	Banane BIO 	Crème dessert praliné 7	Fruit de saison	Fruit de saison
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Déjeuner

Lundi 18 août	Mardi 19 août	Mercredi 20 août	Jeudi 21 août	Vendredi 22 août	Samedi 23 août	Dimanche 24 août
Betteraves vinaigrette ciboulette 13 9	Tomates Bio vinaigrette  13 9	Concombre bio vinaigrette  13 9	Salade de pommes de terre harengs 13 2 9 5	Macédoine mayonnaise 13 9 4 12	Carottes râpées 13 9	Pastèque
Chili con carne 2 12	Filet de colin sauce dieppoise  13 1 3 7 8 5	Rognons au madère 13 1 7	Tarte de saison 2 1 3 14 7 8 9 4 5	Sauté de bœuf aux olives  2 1 7	Saucisse de volaille 1 7	Aiguillettes de poulet à la crème 13 1 7
Riz créole	Purée 7	Carottes 2 7	Salade verte vinaigrette(Validé)  13 9	Torsade au beurre 1 7 4	Lentilles  2 1 7	Purée de céleri 2 7
Camembert BIO  7	Yaourt aux fruits mixés BIO  7	Emmental bio  7	Yaourt aux fruits mixés 7	Fromage stock 7	Cantal  7	Yaourt nature BIO  7
Fruit de saison BIO  7	Beignet au pomme Sidoresto 1 14 7 4 12	Flan vanille caramel 7	Pêches au sirop	Fruit de saison BIO  7	Tarte aux pommes 10 1 14 7 4	Fruit de saison
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

 Marine Stewardship Council

 Viande Bovine Française

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

3 Crustacés et produits à base de crustacés

9 Moutarde et produits à base de moutarde

10 Arachides et produits à base d'arachides

14 Fruits à coque

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

2 Céleri et produits à base de céleri

7 Lait et produits à base de lait

5 Poissons et produits à base de poissons

1 Céréales contenant du gluten

8 Mollusques et produits à base de mollusques

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Dîner

Lundi 18 août	Mardi 19 août	Mercredi 20 août	Jeudi 21 août	Vendredi 22 août	Samedi 23 août	Dimanche 24 août
Potage provençal 7	Potage légumes	Potage crécy 2 7	Potage primeur 2	Potage tomate vermicelles 2 1 4	Potage parmentier	Potage de légumes
Saucisson de volaille cornichon 13 9	Roulade de porc aux olives et cornichon 13 7 9	Mousse de canard 7	Jambon de dinde 13 9	Maquereau à la moutarde 9 5	Pizza au fromage 2 1 3 14 7 8 9 4 5	Quiche volaille 2 1 3 14 7 8 9 4 5 12
	Paté de volaille 13 1 14 7 9 4 12	Pâté de canard et cornichons 13 1 14 7 9 4 12				
Compote de pomme BIO 	Melon jaune	Pastèque	Fromage blanc miel 7	Liégeois pomme framboise 7	Poires au sirop	Riz au lait (Validé) 1 7 4
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Déjeuner

Lundi 25 août	Mardi 26 août	Mercredi 27 août	Jeudi 28 août	Vendredi 29 août	Samedi 30 août	Dimanche 31 août
Chou-fleur vinaigrette 13 9	Concombre BIO au fromage blanc  7	Salade de lentilles bio  13 1 9	Salade de pommes de terre bio  13 9	Taboulé BIO  1 12	Tomates vinaigrette  13 9	Maquereau au vin blanc 5
Carbonara de saumon  1 7 5	Sauté de lapin aux oignons 1 7	Sauté de dinde aux champignons  13 1 7	Boeuf bourguignon  13 2 1 7	Rôti de dinde 9	Brandade de poisson  1 7 5	Poulet basquaise 2
Coquillettes bio basilic  1 7 4	Gratin de blettes  1 7	Courgettes BIO  7	Carottes ail et persil  7	Ratatouille BIO  7		Riz créole 7
Fromage fouettée nature bio  7	Pont-l'évêque  7	Livarot  7	Saint-nectaire  7	Chaource AOP  7	Spécialité fromagère aux noix 14 7	Bleu 7
Cocktail de fruits BIO  7	Mousse chocolat bio  7 12	Tarte au chocolat 1 14 7 4 12	Melon jaune	Crème dessert praliné 7	Pomme au four Bio  7	Tarte noix de coco 1 14 7 4 12
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

 Marine Stewardship Council

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Dîner

Lundi 25 août	Mardi 26 août	Mercredi 27 août	Jeudi 28 août	Vendredi 29 août	Samedi 30 août	Dimanche 31 août
Potage légumes	Potage champignon 13 7	Potage provençal 7	Potage tomate	Potage minestrone 2 1 9 4 12	Potage primeur 2	Potage légumes
Sardine à l'huile 7 5	Pâté de foie et cornichons 13 1 7 9 12	Oeufs durs mayonnaise 4	Saucisson de volaille cornichon 13 9			Rillettes de poulet 13 9
	Mousse de canard 7					
				Jambon de dinde	Crêpe aux champignons 2 1 3 7 8 9 4 5	
Yaourt aux fruits 7			Yaourt aromatisé BIO  7		Yaourt sucré 7	
	Pastèque	Banane BIO 		Compote pomme framboise		Fruit de saison BIO 
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses, nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Déjeuner

Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre	Samedi 06 septembre	Dimanche 07 septembre
Noix au poivre beurre 7	Haricots verts vinaigrette 13 9	Salade de lentilles (Validé) 13 2 1 9 4	Concombre BIO au fromage blanc  7	Paté de volaille 13 1 14 7 9 4 12	Carottes râpées 13 9	Coleslaw (Validé) 13 7 9 4 12
Ballotine de volaille 13 7 9						
Navarin d'agneau 1 7	Saucisse de Toulouse	Moules marinières 2 7 8	Filet de hoki a la crème  1 7 5	Emincé de boeuf sauce provençale  2 1 7	Saucisse de volaille 1 7	Coq au vin 13 2 1 7
	Saucisse de volaille 1 7					
Pommes de terre vapeur 7	Haricots blancs sauce tomate 2 1 7	Frites au four	Choux de Bruxelles 2 7	Pommes campagnarde (Validé)	Purée de céleri 2 7	Pommes de terre sautées
Tome BIO  7	Livarot  7	Emmental bio  7	Coulommiers 7	Fromage de chèvre frais 7	Emmental 7	Fourme d'Ambert portion  7
Fruit de saison	Ananas	Melon jaune	Crumble pomme poire 10 1 14 7 4 12	Fruit de saison BIO  7	Semoule au lait indu 1 7 4	Tarte au citron 1 14 7 4 12
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

 Marine Stewardship Council

 Viande Bovine Française

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

10 Arachides et produits à base d'arachides

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Dîner

Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre	Samedi 06 septembre	Dimanche 07 septembre
Potage provençal 7	Potage dubarry 7	Potage crécy 2 7	Potage verdi 2 7	Potage Saint-Germain 7	Potage minestrone 2 1 9 4 12	Tarte au fromage 2 1 3 14 7 8 9 4 5
Crêpes aux champignons 2 1 3 7 8 9 4 5	Saucisson de volaille cornichon 13 9	Thon mayonnaise 5	Bacon de volaille 7 12	Ballotine de volaille 13 7 9	Terrine de la mer 2 1 3 7 8 4 5 12	Potage de légumes
		Fromage blanc nature bio  7				
Faisselle miel 7	Compote de pomme BIO 		Banane	Gélifié caramel 7	Fruit de saison	Fruit de saison
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Déjeuner

Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre	Samedi 13 septembre	Dimanche 14 septembre
Poireaux vinaigrette 13 9	Carottes râpées BIO  13 9	Salade de pommes de terre harengs 13 2 9 5	Concombre BIO au fromage blanc  7	Salade verte bio  13 9	Champignons à la grecque 2	Salade verte bio  13 9
Filet de maquereau sauce oseille 2 5	Poulet rôti 	Carbonade d'agneau 2 1 7	Filet de merlu à la provençale 2 1 7 5	Sauté de boeuf aux olives  2 1 7	Rognons au madère 13 1 7	Jambon de dinde
Riz à l'espagnol 2	Ratatouille (Validé) 7	Duo de carottes 2 7	Purée de pois cassés 7	Gratin de blettes  1 7	Tortis 1 7 9 4 12	Poireaux béchamel 2 1 7
Chaource AOP  7	Camembert BIO  7	Fromage à tartiner bio 14 7	Cantal  7	Fromage fouettée nature bio  7	Spécialité fromagère aux noix 14 7	Fromage stock 7
Fruit de saison	Tarte pomme rhubarbe 13 2 1 3 14 6 7 8 9 4 5 12	Banane BIO 	Brownies	Riz au lait (Validé) 1 7 4	Banane	Eclair vanille 1 14 7 4
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

 Volaille Française

 Viande Bovine Française

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

14 Fruits à coque

6 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Dîner

Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre	Samedi 13 septembre	Dimanche 14 septembre
Potage flamand 2	Potage automne 2 7	Potage Esaü 7	Potage courgettes 7	Potage parmentier 7	Potage antan 2 7	Potage de légumes
Oeuf dur BIO mayonnaise  4	Rosette beurre 7	Tarte de saison 2 1 3 14 7 8 9 4 5	Roulé au fromage 2 1 3 14 7 8 9 5 12	Rillettes de poulet 13 9	Sardine à l'huile 7 5	Pizza au fromage 2 1 3 14 7 8 9 4 5
	Saucisson de volaille cornichon 13 9					
	Yaourt aux fruits mixés BIO  7					
Compote de pomme		Liégeois café 7	Fruit de saison	Ananas au sirop	Crème dessert praliné 7	Mousse chocolat 7
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Déjeuner

Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre	Samedi 20 septembre	Dimanche 21 septembre
Piémontaise 13 9 4 12	Pastèque	Roulé au fromage 2 1 3 14 7 8 9 5 12	Carottes râpées 13 9	Taboulé BIO  1 12	Laitue vinaigrette 13 9	Betteraves vinaigrette persil 13 9
Sauté de dinde au jus 1 7	Emincé de boeuf au jus  2 1 7	Filet de merlu sauce ciboulette 7 5	Escalope de dinde à la diable 13 1 7 9	Aiguillettes de poulet à la moutarde 13 1 7 9	Couscous poulet merguez 2 1 12	Filet de hoki sauce citron  1 7 5
Choux de Bruxelles 2 7	Flageolets bretonne 7	Gratin de chou-fleur Bio  7	Purée de pomme de terre aux herbes 7	Courgettes bio  7		Riz aux épinards 2
Fromage blanc nature bio  7	Coulommiers BIO  7	Pont-l'évêque  7	Pointe de brie 7	Emmental bio  7	Faisselle confiture 7	Fromage ail et fines herbes 14 7
Fruit de saison BIO  7	Crêpe au chocolat (Validé) 1 14 7 4 12	Melon jaune	Cake marbré 1 7 4	Fruit de saison BIO  7	Fruit de saison	Paris-Brest 1 14 7 4 12
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

 Viande Bovine Française

 Marine Stewardship Council

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Dîner

Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre	Samedi 20 septembre	Dimanche 21 septembre
Potage oseille 2 7	Potage florentin 2 7	Soupe de poireaux 2 7	Potage tomate vermicelles 2 1 4	Potage endive 7	Jambon de dinde 13 9	Potage contentin 2 7
Rillettes porc cornichon 13 9	Tarte de saison 2 1 3 14 7 8 9 4 5	Noix au poivre cornichon 13 7 9	Paté de volaille 13 1 14 7 9 4 12	Saucisson de volaille cornichon 13 9	Potage de légumes	Ballotine de volaille 13 7 9
Rillettes de poulet 13 9		Saucisson de volaille cornichon 13 9				
Compote de pomme	Gélifié caramel 7	Yaourt aux fruits 7	Pomme Golden	Compote pomme fraise	Liégeois vanille 7	Riz au lait (Validé) 1 7 4
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses ,nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Menu

Déjeuner

Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre	Samedi 27 septembre	Dimanche 28 septembre
Saucisson de volaille cornichon 13 9	Carottes râpées BIO  13 9	Salade de pâtes bio tomate olive vinaigrette  13 1 9 4	Betteraves vinaigrette ciboulette 13 9	Champignons à la grecque 2	Concombre bio vinaigrette  13 9	Salade verte bio  13 9
Boeuf bourguignon  13 2 1 7	Escalope de dinde à la crème 1 7	Ragoût de lapin 1 7	Calamars à la romaine 1 3 7 8 4 5	Tajine de boeuf 2 7	Cassoulet à la volaille 2 1 7 11 9 4 12	Filet de colin à la provençale 2 1 7 5
	Steak de porc 1 7					
Pommes noisettes 13 2 1 7 4	Purée de potiron 7	Brocolis BIO  7	Pommes campagnarde (Validé)	Tajine de légumes 2 7		Gratin de chou-fleur Bio  7
Reblochon 7	Tome BIO  7	Spécialité fromagère aux noix 14 7	Fromage blanc nature bio  7	Camembert BIO  7	Bleu 7	Chèvre 7
Fruit de saison	Beignet au chocolat 1 14 7 4 12	Banane BIO  7	Fruit de saison	Gélifié vanille (Validé) 7	Eclair café 10 1 14 7 4 12	Fruit de saison
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses, nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.



13 Anhydride sulfureux et sulfites

3 Crustacés et produits à base de crustacés

8 Mollusques et produits à base de mollusques

10 Arachides et produits à base d'arachides

14 Fruits à coque

9 Moutarde et produits à base de moutarde

2 Céleri et produits à base de céleri

7 Lait et produits à base de lait

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

1 Céréales contenant du gluten

11 Lupin et produits à base de lupin

5 Poissons et produits à base de poissons

Menu

Dîner

Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre	Samedi 27 septembre	Dimanche 28 septembre
Potage provençal 7	Potage primeur 2	Potage provençal 7	Potage minestrone 2 1 9 4 12	Potage de légumes	Potage Saint-Germain 7	Potage au potiron (Validé) 7
Paté de volaille 13 1 14 7 9 4 12	Terrine de la mer 2 1 3 7 8 4 5 12	Museau vinaigrette 13 9	Crêpe au fromage 1 7 9 4 5	Saucisson de volaille cornichon 13 9	Oeufs durs mayonnaise 4	Rillettes de poulet 13 9
Pâté de lapin cornichon 13 9		Ballotine de volaille 13 7 9				
Crème dessert café 7	Fruit de saison	Compote pomme biscuit	Faisselle miel 7	Pomme au four Bio 	Compote pomme pruneaux	Mousse aux marrons 7
Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1	Pain déjeuner self 1

Les recettes réalisées par nos cuisiniers étant nombreuses, nous ne pouvons garantir l'absence totale de trace des 14 allergènes.

 Agriculture Biologique (AB)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja