

MENUS DU MOIS D'AOÛT

MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7	LUNDI 8	
Salade de tomates et basilic Poulet à la crème Coquillettes saint Morét Compote de pommes	Taboulé Poisson à la bordelaise Ratatouille Chavroux Pêche	Salade Batavia sauce vinaigrette Émincé de bœuf Nouilles chinoises Brie Yaourt aromatisé	Carottes râpées Lasagnes Épinards et chèvre Emmental Pomme gala	Céleri rémoulade Seiches à l'armoricaine Pommes de terre vapeur Boursin Crème dessert au chocolat	Salade de pommes de terre Cuisse de pintade Tian de légumes Tomme noire Pastèque	Artichaut vinaigrette Tomates et poivrons farcis Camembert Tarte normande	
* Sulfites, Moutarde		* Sulfites, Poisson et dérivé, Lait de chèvre		* Sulfites, a-galactose, Moutarde		* Sulfites, Oeuf et dérivé, Moutarde, Fruits à coques, Soja, Lait de chèvre	
* Sulfites, Oeuf et dérivé, Mollusque et crustacés, Soja, Fruits à coques, Céleri		* Sulfites, Moutarde		* Sulfites, Oeuf et dérivé, Fruits à coques, Moutarde, a-galactose, Soja			
MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14	LUNDI 15	
Concombre à la grecque Jambon Cœur de blé Gouda Nectarine	Feuilleté au fromage Chipolatas Haricots verts persillés Kiri Chocolat liégeois	Salade de surimi, carottes et crevettes Poulet basquaise Semoule Comté Kiwi	Quinoa en salade Nuggets de poisson Courgettes sautées Edam Yaourt nature	Melon Gardianne de taureau Linguines Saint Neclair Café liégeois	Poivrons marinés Omelette au chorizo et aux pommes de terre Chèvre à l'huile Nectarine	Pissaladière Fricadelle à la sauce tomate Aubergines à la crème Bleu Bavarois aux fruits rouges	
* Sulfites, a-galactose		* Sulfites, Arachide, Fruits à coques, Soja, Œuf et dérivé		* Sulfites, Mollusque et crustacés, Moutarde, Œuf et dérivé, Kiwi		* Sulfites, Œuf et dérivé, a-galactose	
* Sulfites, Lait de chèvre, Œuf et dérivé		* Sulfites, Fruits à coques, Soja, a-galactose, Œuf et dérivé		* Sulfites, Fruits à coques, Soja, a-galactose, Œuf et dérivé		* Sulfites, Fruits à coques, Soja, a-galactose, Œuf et dérivé	
MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21	LUNDI 22	
Salade romaine sauce citronnelle Raviolis de bœuf à la sauce tomate Babybel Abricots	Toast de brandade Rôti de porc Carottes Vichy Saint Morét Kiwi	Salade de pâtes Poisson pané Ratatouille Roiletet Danette à la vanille	Salade de tomates mozzarella Burger de veau Potatoes Samos Éclair au café	Soupe au pistou Jambonneau Salade verte Mimolette Melon	Champignons à la grecque Andouillette sauce moutarde Purée de céleri Brebis crème Salade fruits	Salade frisée aux lardons Osso Bucco Pennes Crème de roquefort Tarte au citron	
* Sulfites, Moutarde, a-galactose		* Sulfites, Kiwi, Poisson et dérivé, a-galactose		* Sulfites, Moutarde, Poisson et dérivé		* Sulfites, Œuf et dérivé, Arachide, a-galactose, Soja, Fruits à coques	
Sulfites, Moutarde		* Moutarde, Sulfites, a-galactose, Lait de brebis, Céleri		* Sulfites, Œuf et dérivé, a-galactose, Soja, Fruits à coques, Moutarde			
MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28	LUNDI 29	
Salade de tomates féta Sauté d'agneau Jardinière de légumes Pêche	Lentilles en salade Brouillade à la tomate Vaque qui rit Poire	Pastèque Cuisse de poulet rôtie Pommes dauphines Chantailou Fromage blanc aux fruits	Salade de pois chiches Boulettes de bœuf à la sauce tomate Poêlée de légumes Petit Louis Yaourt à boire	Asperges sauce vinaigrette Poisson à la provençale Gnocchis Port Salut Pomme Golden	Salade composée Quiche lorraine Saint Agur Millefeuilles	Salade de haricots blancs Moussaka Six de Savoie Salade de fruits	
* Sulfites, a-galactose		* Sulfites, œuf et dérivé, Lentilles, Soja, Fruits à coques		* Sulfites		* Sulfites, a-galactose, Moutarde	
* Sulfites, Poisson et dérivé, Moutarde		* Sulfites, Poisson et dérivé, Moutarde		* Fruits à coques, a-galactose, Sulfites, Soja, Moutarde		* Sulfites, Moutarde, a-galactose	



Nouvelle Agriculture



Appellation d'Origine Contrôlée



Bleu Blanc Cœur



Pêche Raisonnée



Fait Maison



Label Rouge



Circuit Court



Agriculture Biologique

Plats cuisinés sur place
Plats industriels

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons

*: Allergènes présents dans les menus • Allergènes à chaque repas = lait (produits laitiers), Gluten (pain)