

	LUNDI 28 Juillet	MARDI 29 Juillet	MERCREDI 30 Juillet	JEUDI 31 Juillet	VENDREDI 01 Août
Labels Egalim :					
Produit issu de l'élevage Label Rouge					Concombre au yaourt Tagliatelles au thon
Menu végétarien haute valeur environnementale					Edam Fruit de saison, biscuit
Appellation d'origine protégée					
Pêche durable					
Appellation d'origine contrôlée					
Nos engagements :					
Produit local					
Dessert maison					
Viande d'origine France 100% fraîcheur					
Plat du terroir					
Menu végétarien					
Menu à thème					
	LUNDI 04 Août	MARDI 05 Août	MERCREDI 06 Août	JEUDI 07 Août	VENDREDI 08 Août
	<i>Menu bio</i>				
	Oeufs mayonnaise Boulettes en sauce Tomates à la provençale Carré frais Compote maison	Radis, beurre Sauté de bœuf Carottes rôties Faisselle Fruit de saison	Terrine de caille aux raisins Steak de veau sauce au bleu Courgettes grillées Cantal jeune AOP Pomme	Salade mixte Lasagnes Camembert Crème caramel, biscuit	Tomates mozzarella basilic Colin sauce vierge Riz Kiri Salade de fruits
	LUNDI 11 Août	MARDI 12 Août	MERCREDI 13 Août	JEUDI 14 Août	VENDREDI 15 Août
	<i>Menu Bio</i>		<i>Menu bio</i>		
	Salade de pois chiche Omelette aux herbes Haricots verts persillés Fromage blanc Melon	Salade de tomates Paupiette de veau Pomme paillason Fromage blanc Entremets aux pêches	Salade composée Mijoté de bœuf Tagliatelles Petits suisse Crème dessert	Mousse de canard Blanquette de volaille Haricots plats Comté AOP Compote	Salade piémontaise Lieu jaune au basilic Tian de légumes Edam Fraises de pays
	LUNDI 18 Août	MARDI 19 Août	MERCREDI 20 Août	JEUDI 21 Août	VENDREDI 22 Août
	<i>Menu asiatique</i>				
	Concombre à l'asiatique Porc au caramel Riz cantonais Brie Litchis	Friand au fromage Omelette Petits pois Saint-paulin Pomme au four	Salade mixte Gardianne de taureau Polenta Gouda Ile flottante	Salade de tomates Steak Potatoes maison Saint-nectaire AOP Gâteau au chocolat	Betteraves Brandade de poisson Salade verte Tomme blanche Fruit de saison
	LUNDI 25 Août	MARDI 26 Août	MERCREDI 27 Août	JEUDI 28 Août	VENDREDI 29 Août
	<i>Menu bio</i>		<i>Menu bio</i>		
	Salade mixte Boulettes en sauce Torti Camembert Compote maison	Salade de concombre Sauté de dinde Semoule Edam Gâteau maison	Taboulé Steak sauce tomate Tomates à la provençale Yaourt Crème dessert	Salade composée Escalope pané, citron Pomme de terre sautées Gouda Fruit de saison	Salade de riz Colin sauce à l'aneth Pôlée de légumes Tomme catalane AOP Mousse au café

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.