

















Menus du 6 au 10 juillet



	Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
	Menu végétarien				
Entrée	Salade de radis	Salade de concombres à la bulgare	Céleri sauce cocktail	Salade de tomates BIO 	Salade de riz
Plat	Œuf dur mayonnaise	Sauté de bœuf VBF aux champignons	Emincé de poulet sauce à la crème 	Emincé de porc sauce moutarde 	Filet de colin MSC pané 
Garniture	Salade piémontaise (pommes de terre, tomate, cornichons)	Pâtes et petits-pois carottes au jus	Pommes de terre cube et haricots verts persillés BIO 	Duo de coeur de blé et courgettes	Ratatouille
Laitages	Camembert	Petit-suisse aromatisé BIO 	Carré de l'Est	Fromage à tartiner	Tomme
Dessert	Pêche BIO 	Beignet à la framboise	Yaourt local 	Abricot	Compote BIO 
Alternatives végétariennes		Emincé végétal aux champignons	Palet de légumes	Quenelles sauce moutarde	Beignets de légumes
Alternative sans porc				Emincé de volaille sauce moutarde	

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 13 au 17 juillet



Lundi



Mardi



Mercredi









Jeudi



Vendredi



Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Bâtonnets de surimi, mayonnaise		Melon	Macédoine mayonnaise	Salade verte BIO aux croûtons 
Plat	Sauté de volaille aux herbes de Provence		Jambon VPF au jus 	Filet de poisson MSC basquaise 	Lasagnes de légumes
Garniture	Pâtes et poêlée de légumes		Blé doré et tomates cubes à la provençale	Boulgour et courgettes BIO 	
Laitage	Fromage ail et fines herbes		Pont l'Evêque AOP	Mimolette	Bûche de chèvre
Dessert	Kiwi BIO 		Crème dessert BIO 	Tarte aux pommes	Pomme
Alternatives végétariennes	Galette de légumes / salade de betteraves		Boulettes végétariennes	Emincé végétal sauce basquaise	
Alternative sans porc			Jambon de volaille		

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 20 au 24 juillet









Lundi 

Mardi 

Mercredi 
Menu végétarien

Jeudi 

Vendredi 

Entrée	Salade de concombres BIO 	Melon	Salade de carottes	Nems	Salade de tomates
Plat	Sauté de porc au caramel 	Salade de pâtes aux crudités et thon 	Pané fromager	Nuggets de poulet, ketchup	Steak haché, sauce tomate 
Garniture	Riz cantonnais		Duo de blé à la tomate et poêlée de légumes	Potatoes et brocolis persillés BIO 	Gnocchis et haricots verts BIO 
Laitages	Ortolan	Saint Paulin BIO 	Fromage à tartiner 	Gouda	Coulommiers
Dessert	Ananas	Clafoutis	Banane BIO	Pastèque	Petit-suisse
Alternatives végétariennes	Emincé végétarien au caramel	Salade de pépinettes aux crudités et dés de fromage		Nugges végétariens, ketchup	Œuf brouillé, sauce tomate
Alternative sans porc	Sauté de volaille au caramel				

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)


















Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 27 au 31 juillet



	Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi  <i>Menu végétarien</i>	Vendredi 
Entrée	Salade de radis	Pastèque BIO 	Salade de betteraves	Salade de champignons	Carottes râpées
Plat	Pâtes à la bolognaise de bœuf VBF 	Merguez	Filet de poisson MSC gratiné 	Omelette BIO sauce napolitaine 	Emincé de poulet sauce béarnaise 
Garniture		Semoule et légumes à couscous	Duo de blé et ratatouille	Haricots beurre persillés et pomme noisette	Pâtes BIO et chou romanesco 
Laitages	Emmental râpé BIO 	Edam	Munster 	Emmental	Yaourt aromatisé
Dessert	Abricot	Fromage blanc local 	Kiwi BIO 	Tarte à la mirabelle	Compote
Alternatives végétariennes	Pâtes à la bolognaise végétarienne	Merguez végétale	Galette végétarienne		Quenelles végétariennes sauce béarnaise
Alternative sans porc					

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 3 au 7 août











Lundi
Menu végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de concombres BIO 	Salade de tomates et maïs	Coleslaw	Salade de champignons	Salade de courgettes
Plat	Tarte tomate chèvre	Emincé de poulet sauce barbecue	Gratin camarguais au bœuf VBF 	Filet de colin MSC meunière, citron 	Paupiette de veau sauce champignons
Garniture	Salade verte	Pomme de terre grenailles et courgettes		Bulgour et haricots verts tomatés	Pâtes et carottes Vichy
Laitage	Livarot AOP 	Camembert	Fromage ail et fines herbes	Tomme	Bûche de chèvre BIO 
Dessert	Petit-suisse sucré	Banane BIO 	Nectarine 	Crème dessert BIO 	Donut
Alternatives végétariennes		Mozzarella sticks sauce barbecue	Gratin camarguais végétarien	Nuggets de blé, citron	
Alternative sans porc					Œuf dur sauce champignons

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 10 au 14 août



Lundi 

Mardi 
Menu végétarien

Mercredi 

Jeudi 

Vendredi 

Entrée	Salade verte	Salade de betteraves BIO au maïs 	Salade de carottes	Macédoine mayonnaise	Pizza
Plat	Sauté de volaille sauce provençale 	Beignets de légumes sauce fromage blanc	Haché de cabillaud sauce citron 	Colombo de poulet 	Salade de pâtes aux dés de volaille et crudités 
Garniture	Blé et aubergines grillées	Potatoes	Semoule et ratatouille BIO 	Riz et julienne de légumes BIO 	
Laitage	Gouda BIO 	Fromage à tartiner	Tomme	Mimolette	Cantal AOP 
Dessert	Melon	Salade de fruits	Yaourt local aux fruits 	Tarte aux pommes	Pêche BIO 
Alternatives végétariennes	Omelette, sauce provençale		Galette végétarienne	Quenelles façon colombo	Salade de pâtes aux dés de fromage
Alternative sans porc					

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

















Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement

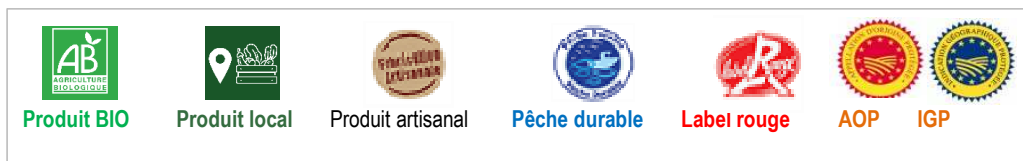


Menus du 17 au 21 août



	Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
	Menu végétarien				
Entrée	Salade verte BIO 	Melon BIO 	Salade de tomates	Salade de concombres	Œuf dur BIO mayonnaise 
Plat	Lasagnes aux légumes du soleil	Emincé de volaille, mayonnaise	Quiche lorraine	Steak haché de bœuf aux petits oignons 	Filet de colin MSC au citron 
Garniture		Salade de riz aux crudités	Salade verte	Pommes de terre et petits-pois carottes	Riz aux légumes façon paëlla
Laitage	Fromage à tartiner	Saint Nectaire AOP 	Brie	Carré de l'Est	Emmental
Dessert	Pomme	Fromage blanc coulis de fruits	Banane 	Yaourt sucré BIO 	Tarte au flan 
Alternatives végétariennes		Œuf dur, mayonnaise	Quiche aux légumes	Omelette	Palet de légumes
Alternative sans porc			Quiche aux légumes		

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



Menus du 24 au 28 août










Lundi 

Mardi 

Mercredi 
Menu végétarien

Jeudi 

Vendredi 

Entrée	Salade de courgettes	Salade de carottes	Salade de courgettes BIO 	Salade de pâtes	Salade verte BIO 
Plat	Pâtes à la bolognaise de bœuf VBF 	Poulet sauce curry	Œuf brouillé à l'emmental	Beignet de calamar, sauce tartare	Hachis parmentier 
Garniture		Riz BIO et brocolis 	Pommes de terre et petits-pois carottes	Courgettes à la provençale 	
Laitages	Emmental BIO râpé 	Ortolan	Gouda	Fromage ail et fines herbes	Petit-suisse aromatisé
Dessert	Salade de fruits	Poire	Tarte	Yaourt aromatisé	Ananas
Alternatives végétariennes	Pâtes à la bolognaise végétarienne	Quenelles sauce curry		Onion rings, sauce tartare	Hachis végétarien
Alternative sans porc					

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement