

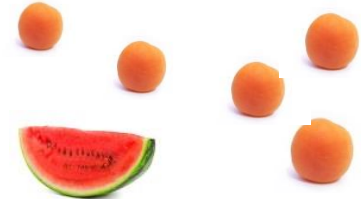
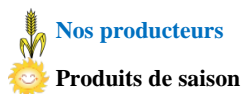


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	01/08/2023	02/08/2023	03/08/2023	04/08/2023
	Saucisson à l'ail beurre Spaghettis BIO Bolognaise BIO Sainte-Maure de Touraine AOP Pêche BIO	Haricots verts vinaigrette BIO Rôti de dindonneau Petits pois carottes BIO Morbier AOP Pastèque BIO	Salade de radis à la Mimolette Bœuf à la tomate BIO Gratin Daupinois Mousse chocolat	Blé blanc rose Pan Bagnat Chips Babybel Nectarine BIO
07/08/2023	08/08/2023	09/08/2023	10/08/2023	11/08/2023
Carottes râpées Escalope de dinde tomates fraîches Lentilles vertes BIO Fromage blanc à la fraise	Salade Percheronne Saucisses grillées Aubergines gratinées Emmental BIO Abricots	Tomates vinaigrette persillées Goulash BIO Purée BIO Fromage de chèvre BIO Timbale glacée vanille fraise	Melon de Pays Raviolis BIO au fromage BIO Tomme de Savoie IGP Crème au chocolat BIO	Taboulé BIO Filet de merlu Dieppoise Epinards BIO Pont-l'Evêque AOP Prunes BIO
14/08/2023	15/08/2023	16/08/2023	17/08/2023	18/08/2023
Betteraves vinaigrette BIO Rôti de bœuf Brocolis vapeur BIO Samos Nectarine BIO		Batavia vinaigrette Poulet aux herbes Riz pilaf BIO Fromage blanc BIO Compote pomme abricot BIO	Lentilles et maïs BIO Boulette Falafel BIO Ratatouille Niçoise Camembert BIO Salade pastèque melon menthe	Tomates aux herbes fraîches Filet poisson Meunière Pommes persillées Orée du Perche Saint-nectaire AOP Yaourt aromatisé fruits exotiques
21/08/2023	22/08/2023	23/08/2023	24/08/2023	25/08/2023
Melon de Pays Emincé de volaille au paprika Carottes et navets Gouda BIO Semoule au lait	Concombres vinaigrette Hachis BIO Parmentier BIO Brie BIO Flan vanille nappé caramel BIO	Pommes de terre à la Fermière Lapin à la cocotte Courgettes à l'Eurélienne Cantal AOP Prunes	Salade Tourangelle BIO Dahl de lentilles BIO Chou fleur au beurre BIO Yaourt nature de la ferme Pêche BIO	Salade Florida Poisson Bordelaise Papillons au beurre Vache Qui Rit Glace vanille chocolat
28/08/2023	29/08/2023	30/08/2023	31/08/2023	
Tomates vinaigrette persil Sauté de porc Paysanne Haricots verts sautés BIO Coulommiers BIO Flan Pâtissier	Salade Coleslaw Quenelles Béchamel BIO Riz Créole BIO Fripons Compote de pommes BIO	Betteraves rouges vinaigrette Sauté de veau Marengo BIO Petits pois à l'étuvée Tomme grise BIO Poire BIO	Concombres ciboulette Torsades BIO Bolognaise BIO Petit moulé Cotentin nature Compote de pommes BIO	



Charte bleu blanc cœur
Poule élevée en plein air



Produit label rouge
Lapin de France





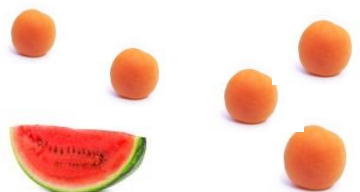
BIO Agriculture biologique
Régions ultrapériphériques

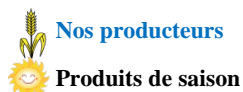


Pêche durable

Repas végétariens

*Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.
Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	01/08/2023	02/08/2023	03/08/2023	04/08/2023
	Saucisson à l'ail beurre Spaghettis BIO Bolognaise BIO Sainte-Maure Cendré Pêche BIO	Haricots verts vinaigrette BIO Rôti de dindeonneau Petits pois carottes BIO Livarot AOP Pastèque BIO	Salade de radis à la Mimolette Bœuf à la tomate BIO Gratin Dauphinois Mousse chocolat	Blé blanc rose Pan Bagnat Chips Babybel Nectarine BIO
07/08/2023	08/08/2023	09/08/2023	10/08/2023	11/08/2023
Carottes râpées Escalope de dinde tomates fraîches Lentilles vertes BIO Fromage blanc à la fraise	Salade Percheronne Saucisses grillées Aubergines gratinées Emmental BIO Abricots	Tomates vinaigrette persillées Goulash BIO Purée BIO Fromage de chèvre BIO Timbale glacée vanille fraise	Melon de Pays Raviolis BIO au fromage BIO Coulommiers BIO Crème au chocolat BIO	Taboulé BIO Filet de merlu Dieppoise Epinards BIO Pont-l'Evêque AOP Prunes BIO
14/08/2023	15/08/2023	16/08/2023	17/08/2023	18/08/2023
Betteraves vinaigrette BIO Rôti de bœuf Brocolis vapeur BIO Samos Nectarine BIO		Batavia vinaigrette Poulet aux herbes Riz pilaf BIO Fromage blanc BIO Compote pomme abricot BIO	Lentilles et maïs BIO Boulette Falafel BIO Ratatouille Niçoise Camembert BIO Salade pastèque melon menthe	Tomates aux herbes fraîches Filet poisson Meunière Pommes persillées Orée du Perche Saint-nectaire AOP Yaourt aromatisé fruits exotiques
21/08/2023	22/08/2023	23/08/2023	24/08/2023	25/08/2023
Melon de Pays Emincé de volaille au paprika Carottes et navets Gouda BIO Semoule au lait	Concombres vinaigrette Hachis BIO Parmentier BIO Brie BIO Flan vanille nappé caramel BIO	Pommes de terre à la Fermière Lapin à la cocotte Courgettes à l'Eurélienne Cantal AOP Prunes	Salade Tourangelle BIO Dahl de lentilles BIO Chou fleur au beurre BIO Yaourt nature de la ferme Pêche BIO	Salade Florida Poisson Bordelaise Papillons au beurre Vache Qui Rit Glace vanille chocolat
28/08/2023	29/08/2023	30/08/2023	31/08/2023	
Tomates vinaigrette persil Sauté de porc Paysanne Haricots verts sautés BIO Coulommiers BIO Flan Pâtissier	Salade Coleslaw Quenelles Béchamel BIO Riz Créole BIO Fripons Compote de pommes BIO	Betteraves rouges vinaigrette Sauté de veau Marengo BIO Petits pois à l'étuvée Tomme grise BIO Poire BIO	Concombres ciboulette Torsades BIO Bolognaise BIO Petit moulé Cotentin nature Compote de pommes BIO	



Charte bleu blanc cœur
Poule élevée en plein air



Produit label rouge
Lapin de France



BIO Agriculture biologique
Régions ultrapériphériques



Pêche durable



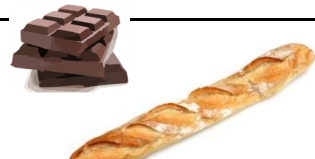
Repas végétariens

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	01/08/2023 Moelleux au citron Compote de pommes	02/08/2023 Baguette beurre Chocolat au lait	03/08/2023 Biscuit fourré fraise Abricots	04/08/2023 Compote pomme ananas Madeleine aux œufs
07/08/2023 Brownie Nectarine jaune	08/08/2023 Baguette Pâte à tartiner chocolat noisette	09/08/2023 Viennoise Confiture de fraises	10/08/2023 Biscuit marbré Banane	11/08/2023 Cake aux fruits Compote pomme abricot
14/08/2023 Viennoise Confiture d'abricots	15/08/2023 	16/08/2023 Nectarine jaune Biscuit fourré cacao	17/08/2023 Compote pomme banane Grande galette	18/08/2023 Cake aux pépites de chocolat Pêche blanche
21/08/2023 Biscuit fourré framboise Prunes	22/08/2023 Brioche Confiture de fraises	23/08/2023 Compote de pommes Roulé au chocolat	24/08/2023 Baguette beurre Chocolat noir	25/08/2023 Nectarine jaune Brownie
28/08/2023 Viennoise Gelée de groseilles	29/08/2023 Quatre-quarts Prunes	30/08/2023 Baguette beurre Chocolat au lait	31/08/2023 Nectarine Moelleux au citron	

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.