









































































































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/07/2023	04/07/2023	05/07/2023	06/07/2023	07/07/2023
 Concombres à la ciboulette  Chipolatas grillées  Bossillons au beurre  Munster AOP  Yaourt aromatisé framboise	 Taboulé BIO  Nuggets de Pois chiches BIO  Carottes au beurre BIO  Tomme de Savoie IGP  Nectarine BIO	 Salade Niçoise  Poulet Célestine  Haricots blancs de la Métairie BIO  Gouda Français BIO  Timbale glacée vanille fraise	 Brocolis vinaigrette BIO  Carbonnade BIO  Frites au four  Pont-l'Evêque AOP  Fraises au sucre	 Melon  Filet de sole sauce Normande  Epinards au beurre BIO  Cantal AOP  Riz au lait fermier
 Salade Percheronne  Emincé de dinde au paprika  Courgettes à l'Eurélienne  Coulommiers BIO  Flan vanille nappé caramel	 Salade Croquante  Tomate farcie Fermière  Riz BIO  Fromage blanc BIO  Compote pomme abricot BIO	 Betteraves rouges BIO  Couscous BIO  végétarien BIO  Vache qui rit  Abricots BIO	 Concombres vinaigrette  Filet de poisson Meunière  Pommes Persillées  Saint-nectaire AOP  Tarte au chocolat	
 Feuilleté au fromage  Lapin Chasseur  Ratatouille Niçoise  Emmental BIO  Prunes BIO	 Laitue à la crème de ciboulette  Goulash BIO  Pommes rissolées  Camembert BIO  Bâtonnet glacé chocolat	 Tomates vinaigrette persil  Spaghettis BIO  Bolognaise végétale BIO  Samos  Pastèque BIO	 Salade Piémontaise  Escalope de dinde tomates fraîches  Brocolis vapeur BIO  Chèvre demi sec Abbaye de Nottenville  Pêche BIO	 Salade de radis  à l'emmental  Brochette poisson beurre Nantais  Ebly pilaf  Crème au chocolat de la ferme
 Feuille de chêne  Hachis BIO  Parmentier BIO  Brie BIO  Compote de pommes BIO	 Tomates aux herbes fraîches  Oeufs Piperade BIO  Courgettes sautées à l'ail  Moulé Cotentin nature  Semoule nappée caramel	 Chou fleur vinaigrette BIO  Sauté de veau Marengo BIO  Riz BIO  Yaourt nature fermier  Nectarine BIO	 Carottes râpées  Poulet à l'estragon  Haricots verts vapeur BIO  Saint-Marcellin IGP  Donuts	 Melon de Pays  Poisson Bordelaise  Pommes à l'Anglaise  Chantailou ail et fines herbes  Pêches au sirop
 Concombres à la ciboulette  Dahl de lentilles BIO  Chou fleur et pommes de terre  Kiri crème  Compote pomme poire BIO				

 Nos producteurs
 Produits de saison



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
03/07/2023  Concombres à la ciboulette Chipolatas grillées  Bossillons au beurre Munster AOP Yaourt aromatisé framboise	04/07/2023  Taboulé BIO Nuggets de Pois chiches BIO Carottes au beurre BIO Tomme grise BIO  Nectarine BIO	05/07/2023  Salade Niçoise Poulet Célestine  Haricots blancs de la Métairie BIO Gouda Français BIO Timbale glacée vanille fraise	06/07/2023 Brocolis vinaigrette BIO Carbonnade BIO Frites au four Pont-l'Evêque AOP  Fraises au sucre	07/07/2023  Melon Filet de sole sauce Normande Epinards au beurre BIO Cantal AOP  Riz au lait fermier
10/07/2023  Salade Percheronne Emincé de dinde au paprika  Courgettes à l'Eurélienne Coulommiers BIO Flan vanille nappé caramel	11/07/2023  Salade Croquante Tomate farcie Fermière Riz BIO Fromage blanc BIO Compote pomme abricot BIO	12/07/2023  Betteraves rouges BIO Couscous BIO végétarien BIO  Vache qui rit Abricots BIO	13/07/2023  Concombres vinaigrette Filet de poisson Meunière  Pommes Persillées Saint-nectaire AOP Tarte au chocolat	14/07/2023 
17/07/2023  Feuilleté au fromage Lapin Chasseur  Ratatouille Niçoise Emmental BIO  Prunes BIO	18/07/2023  Laitue à la crème de ciboulette Goulash BIO Pommes rissolées Camembert BIO Bâtonnet glacé chocolat	19/07/2023  Tomates vinaigrette persil Spaghettis BIO Bolognaise végétale BIO Samos  Pastèque BIO	20/07/2023 Salade Piémontaise Escalope de dinde tomates fraîches  Brocolis vapeur BIO Fromage de chèvre BIO  Pêche BIO	21/07/2023  Salade de radis à l'emmental  Brochette poisson beurre Nantais  Ebly pilaf  Crème au chocolat de la ferme
24/07/2023  Feuille de chêne Hachis BIO Parmentier BIO Brie BIO Compote de pommes BIO	25/07/2023  Tomates aux herbes fraîches Oeufs Piperade BIO  Courgettes sautées à l'ail Moulé Cotentin nature  Semoule nappée caramel	26/07/2023 Chou fleur vinaigrette BIO Sauté de veau Marengo BIO Riz BIO  Yaourt nature fermier  Nectarine BIO	27/07/2023  Carottes râpées Poulet à l'estragon  Haricots verts vapeur BIO Tomme noire Donuts	28/07/2023  Melon de Pays  Poisson Bordelaise Pommes à l'Anglaise Chantailou ail et fines herbes Pêches au sirop
31/07/2023  Concombres à la ciboulette Dahl de lentilles BIO Chou fleur et pommes de terre Kiri crème Compote pomme poire BIO				

 Nos producteurs
 Produits de saison



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

juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/07/2023	04/07/2023	05/07/2023	06/07/2023	07/07/2023
Roulé chocolat Banane	Viennoise Gelée de groseilles	Biscuit marbré Pêche blanche	Baguette beurre Chocolat au lait	Moelleux au citron Compote pomme poire
10/07/2023	11/07/2023	12/07/2023	13/07/2023	14/07/2023
Abricots Biscuit fourré cacao	Compote de pommes Madeleine aux œufs	Viennoise Confiture d'abricots	Cake aux pépites de chocolat Pêche jaune	
17/07/2023	18/07/2023	19/07/2023	20/07/2023	21/07/2023
Baguette beurre Chocolat noir	Biscuit fourré fraise Abricots	Viennoise Pâte à tartiner chocolat noisette	Compte de pommes Quatre-quarts	Nectarine jaune Biscuit fourré framboise
24/07/2023	25/07/2023	26/07/2023	27/07/2023	28/07/2023
Brownie Abricots	Pêche jaune Cake aux fruits	Compote pomme fraise Palets	Goûter fourré chocolat Nectarine jaune	Baguette beurre Chocolat au lait
31/07/2023				
Pêche jaune Biscuit fourré abricot				

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