



Déjeuner

lun. 02/07

mar. 03/07

mer. 04/07
MENU NICOIS

jeu. 05/07

ven. 06/07

Entrée

Salade niçoise



Plat

Tomate farcie



Polenta crémeuse



Plat de substitution

Crêpe au fromage

Fromage

Buchette de chèvre

Dessert

Tarte au citron

Goûter

lun. 02/07

mar. 03/07

mer. 04/07

jeu. 05/07

ven. 06/07

Composante unique

Lait
Brownie

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison





Déjeuner

	lun. 09/07	mar. 10/07	mer. 11/07	jeu. 12/07 MENU ITALIEN ET VEGETARIEN	ven. 13/07
Entrée	Macédoine vinaigrette	Céleri rémoulade	Melon 	Tomate mozzarella 	Betteraves vinaigrette
Plat	Escalope de volaille panée et citron Papillons et emmental râpé 	Rôti de porc au jus Ratatouille niçoise cuisinée au thym 	Steak haché de boeuf sauce pizzaïolo Riz pilaf 	Raviolis ricotta épinards 	Omelette aux champignons Pommes noisettes
Plat de substitution	Beaufilet de colin pané et citron	Friand au fromage	Filet de colin au beurre blanc 		
Fromage	Camembert bio 	Emmental bio 	Gouda bio 	Petit bleu bio 	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit de saison bio 	Semoule au lait	Cocktail de fruits	Tarte au citron	Fruit de saison bio

Goûter

	lun. 09/07	mar. 10/07	mer. 11/07	jeu. 12/07	ven. 13/07
Composante unique	Jus d'orange Pain Coupelle de confiture	Lait Gaufre flash	Eau minérale Pain Fromage à tartiner	Jus de pomme Briochette aux pépites de chocolat	Jus d'orange Quatre quart

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Pêche Durable





Déjeuner

	lun. 16/07	mar. 17/07	mer. 18/07 MENU GREC	jeu. 19/07 MENU VEGETARIEN	ven. 20/07
Entrée	Carottes râpées	Salade piémontaise à l'oeuf 	Salade de pois chiches 	Pastèque 	Oeuf dur mayonnaise
Plat	Filet de poulet sauce forestière Semoule au beurre 	Steak haché de veau au jus Courgettes sautées 	Moussaka	Galette de quinoa à la provençale Riz pilaf 	Aioli de colin Légumes vapeurs
Plat de substitution	Quenelles natures sauce tomate 	Filet de poisson à la provençale 	Brandade de morue		Rôti de dinde au jus
Fromage	Coulommiers bio 	Yaourt nature bio 	Saint paulin à la coupe bio 	Brie bio à la coupe 	Edam bio
Dessert	Crème dessert praliné	Fruit de saison bio 	Glace	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison bio

Goûter

	lun. 16/07	mar. 17/07	mer. 18/07	jeu. 19/07	ven. 20/07
Composante unique	Jus de pomme Pain Barre de chocolat	Eau minérale Beignet aux pommes	Jus d'orange Quatre quart	Lait Gaufre flash	Jus de pomme Pain Fromage à tartiner

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



: Produit Local



: Appellation d'Origine Protégée





Déjeuner

	lun. 23/07	mar. 24/07 REPAS FROID	mer. 25/07	jeu. 26/07 MENU ESPAGNOL	ven. 27/07
Entrée	Concombre vinaigrette	Salade de tomates 	Salade verte vinaigrette	Melon jaune canari 	Carottes râpées
Plat	Emincé de dinde sauce moutarde Penne et emmental râpé 	Rôti de bœuf froid et mayonnaise Taboulé 	Chipolatas grillées Pommes campagnardes	Paella au poulet Riz valencienne 	Beaufilet de colin pané et citron Haricots verts persillés
Plat de substitution	Penne à la catalane 	Filet de poisson poché et mayonnaise 	Quiche à la provençale	Paella au poisson 	Filet de poulet au jus
Fromage	Yaourt nature bio 	Camembert bio 	Gouda bio 	Edam bio 	Emmental bio
Dessert	Compote de poire	Crème dessert vanille	Fruit de saison bio 	Gâteau anniversaire	Fruit de saison bio

Goûter

	lun. 23/07	mar. 24/07	mer. 25/07	jeu. 26/07	ven. 27/07
Composante unique	Lait Pain Barre de chocolat	Jus de pomme Brownie	Eau minérale Briochette aux pépites de chocolat	Jus d'orange Pain Coupelle de confiture	Lait Gaufre flash

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Produit Local

