

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K), ni soja (S)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
JUILLET 2023	DU 10 AU 14	<p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU LAIT DE COCO ET CURRY</p> <p>BOULGHOUR BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>ABRICOTS</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE À L'ANETH</p> <p>POISSON MEUNIÈRE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>PAËLLA VÉGÉTARIENNE AU RIZ BIO</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p> <p>COMPOTE POMME BIO-VANILLE (à portionner)</p>	<p>MELON JAUNE</p> <p>ÉGRÉNÉ DE BOEUF (OF) SAUCE BOLOGNAISE</p> <p>MINI-FARFALLES</p> <p>SAMOS</p>	
	DU 17 AU 21	<p>RADIS ET BEURRE</p> <p>TABOULÉ (semoule bio) AU POULET</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p>	<p>EMINCE DE BOEUF (OF, local) SAUCE AU THYM</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT (A et FC)</p>	<p>PASTEQUE (à portionner)</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p>	<p>CHIPOLATAS*</p> <p>SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>SAINT-MORET</p> <p>PÊCHE</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>PÉPINETTES</p> <p>SAUCE NAPOLITAINE ET EMMENTAL RÂPE BIO</p> <p>COMPOTE POMME BIO</p>
	DU 24 AU 28	<p>FILET DE COLIN SAUCE CITRON</p> <p>RIZ BIO TOMATÉ</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p> <p>NECTARINE</p>	<p>CONCOMBRES A LA BULGARE</p> <p>SALADE DE TORSADES BIO, OEUFS DURS, TOMATE VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>MIMOLETTE (à portionner)</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>RÔTI DE BOEUF (OF) ET KETCHUP</p> <p>POMMES NOISETTE</p> <p>CREME DESSERT CARAMEL</p>	<p>CAKE AU THON (à portionner)</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE</p> <p>PIPERADE</p> <p>FRAISES</p>	<p>MIJOTE DE PORC* (OF) SAUCE AIGRE-DOUCE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS ET FINES HERBES</p> <p>YAOURT BRASSÉ NATURE SUCRE (local) (à portionner)</p> <p>BROWNIES (FC, A) (à portionner)</p>
	DU 31/07 AU 04/08	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>QUENELLES NATURES SAUCE AUREORE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (à portionner)</p>	<p>TABOULÉ (semoule bio) CRÉOLE</p> <p>ROTI DE PORC* (OF) À LA MOUTARDE</p> <p>PETITS POIS À L'ANGLAISE</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p>	<p>ROSETTE* ET CORNICHON</p> <p>ÉMINCE DE DINDE (OF) SAUCE PAPRIKA</p> <p>RIZ BIO</p> <p>PRUNES</p>	<p>PASTEQUE (à portionner)</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE BARBECUE</p> <p>PURÉE CRECY</p> <p>COMPOTE POMME-PASSION</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE</p> <p>SALADE DE PÂTES PÉPINETTES, MAÏS ET SURIMI</p> <p>CREME ANGLAISE (à portionner)</p> <p>GATEAU AU CHOCOLAT (à portionner)</p>
	DU 7 AU 11	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MIMOLETTE VINAIGRETTE</p> <p>PILON DE POULET AU JUS</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>NECTARINE</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE TOMATE</p> <p>GNOCCHIS À LA CREME</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p>	<p>SALADE VERTE, CROÛTONS ET VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF, local) SAUCE AUX AROMATES</p> <p>PRINTANIERE DE LEGUMES</p> <p>CLAFOUTIS POMMES-POIRES (à portionner)</p>	<p>L'EUROPE A TABLE...</p> <p>CONCOMBRES À LA GRECQUE (olive, féta, tomate)</p> <p>TORSADES BIO, MOZZARELLA, SAUCE TOMATE ET BASILIC</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISE</p> <p>SEGMENTS D'ORANGES A LA MENTHE</p>	<p>GASPACHO DE PETITS POIS AU FROMAGE FRAIS (à portionner)</p> <p>BOULETTE DE BOEUF BIO SAUCE FACON TAJINE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p>
AOÛT 2023	DU 14 AU 18	<p>RADIS ET BEURRE</p> <p>HACHIS PARMENTIER</p> <p>BUCHETTE DE CHEVRE (à portionner) (BC)</p>		<p>PASTEQUE (à portionner)</p> <p>FILET DE POULET (OF) SAUCE PROVENCALE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES</p> <p>COMPOTE POMME COING</p>	<p>COQUILLETES BIO</p> <p>FACON CARBONARA*</p> <p>SAINT-PAULIN (à portionner)</p> <p>ABRICOTS</p>	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>PANE DU FROMAGER</p> <p>HARICOTS PLATS ET TOMATES AUX HERBES DE PROVENCE</p> <p>TARTE POMME RHUBARBE (à portionner)</p>
	DU 21 AU 25	<p>MELON VERT (à portionner)</p> <p>LASAGNE DE LEGUMES</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>PRUNES</p>	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE DINDE (OF) SAUCE CURRY</p> <p>PRINTANIERE DE LÉGUMES</p> <p>DONUT'S</p>	<p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</p> <p>PECHE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE</p> <p>BOULETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>COMPOTE POMME BIO-VANILLE (à portionner)</p>
	DU 28/08 AU 01/09	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>ASSIETTE KEBAB ET SAUCE PITA</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>COMPOTE POMME-POIRE</p>	<p>TABOULÉ À LA MENTHE, MIMOLETTE, TOMATE, DES DE POULET</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>NECTARINE</p>	<p>MELON JAUNE (à portionner)</p> <p>SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE AU PAPRIKA</p> <p>MINI-FARFALLES</p> <p>PETIT SUISSE SUCRÉ</p>	<p>OMELETTE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES</p> <p>SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>FILET DE HOKI SAUCE AU LAIT DE COCO ET CURRY</p> <p>CAROTTES À L'ÉCHALOTE</p> <p>TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>BEIGNET À LA FRAMBOISE</p>

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
JUILLET 2023	du 10 au 14	Jus d'ananas	Fruit	Jus de pomme	Fruit	
		Carré fraise	Pain au lait	Pain de campagne	Galette bretonne	
		Fromage blanc nature sucré	Brique de lait 1/2 écrémé	Fromage	Yaourt à boire	
	du 17 au 21	Fruit	Compote à boire	Fruit	Jus d'ananas	Jus d'orange
		Barre bretonne	Baguette	Madeleine	Cake calypso coco cacao (à portionner)	Petit beurre
		Yaourt à boire	Fromage	Brique de lait 1/2 écrémé	Suisse nature sucré	Fromage blanc nature sucré
	du 24 au 28	Jus de pomme	Fruit	Fruit	Compote à boire	Jus de raisin
		Baguette	Brioche tranchée	Palmier	Madelon aux pépites de chocolat	Pain de campagne
		Fromage	Brique de lait 1/2 écrémé	Yaourt à boire	Yaourt aromatisé	Fromage
	du 31 au 04/08	Fruit	Jus d'ananas	Fruit	Jus de pomme	Compote à boire
		Mini gaufre	Palet breton	Carré abricot	Pain de campagne	Baguette
		Yaourt à boire	Crème dessert vanille	Brique de lait 1/2 écrémé	Fromage	Fromage
du 07 au 11	Jus d'orange	Fruit	Fruit	Compote à boire	Jus de raisin	
	Madeleine	Sablé de Retz	Brioche tranchée	Pain de campagne	Mini gaufre	
	Fromage blanc nature sucré	Brique de lait 1/2 écrémé	Yaourt à boire	Fromage	Suisse nature sucré	
du 14 au 18	Compote à boire		Jus d'ananas	Jus de pomme	Fruit	
	Baguette		Pain de campagne	Carré fraise	Palmier	
	Chocolat au lait		Fromage	Suisse nature sucré	Yaourt à boire	
du 21 au 25	Jus d'orange	Fruit	Compote à boire	Fruit	Jus de pomme	
	Brioche tranchée	Mini gaufre	Baguette	Crêpe sucrée	Clafoutis aux fruits (à portionner)	
	Fromage blanc nature sucré	Yaourt à boire	Fromage	Brique de lait 1/2 écrémé	Yaourt nature sucré	
du 28 au 01/09	Fruit	Jus d'ananas	Jus de raisin	Compote à boire	Fruit	
	Pain au lait	Petit beurre	Pain de campagne	Barre bretonne	Palet pur beurre	
	Brique de lait 1/2 écrémé	Crème dessert caramel	Fromage	Suisse fruité	Yaourt à boire	

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine." Merci de vérifier les étiquettes des produits.