

### Menus du 10 au 14 juillet 2023

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates à l'échalote</li> <li>Boulettes d'agneau sauce Tandoori</li> <li>Torsades</li> <li>Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tartine au fromage de chèvre et origan</li> <li>Tian de légumes</li> <li>façon crumble</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blanquette de poisson</li> <li>Pommes de terre rôties</li> <li>Fromage</li> <li>Gâteau au chocolat à la courgette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres au fromage blanc</li> <li>Croque monsieur</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	

### Menus du 17 au 21 juillet 2023

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé à l'orientale</li> <li>Quiche aux légumes d'été</li> <li>Salade vinaigrette balsamique</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Thon à la catalane*</li> <li>Riz de Camargue</li> <li>Fromage blanc aux dés d'ananas frais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté à l'emmental</li> <li>Bœuf massalé</li> <li>Julienne de légumes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou chinois aux dés de mimolette</li> <li>Haut de cuisse de poulet basquaise</li> <li>Pommes noisettes</li> <li>Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade papillon*</li> <li>Émincé de porc au chorizo</li> <li>Poêlée de carottes</li> <li>Clafoutis banane chocolat</li> </ul>

\* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

\* Carottes, courgettes, oignons, ail, huile d'olives.

\* Pâtes papillon, tomates, poivrons, maïs, basilic, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



### Menus du 24 au 28 juillet 2023

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres, crème à l'aneth</li> <li>Couscous boulettes de bœuf</li> <li>Légumes couscous aux pois chiches</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves ciboulette aux dés de mimolette</li> <li>Rôti de porc à la dijonnaise</li> <li>Lentilles au thym</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Poisson pané</li> <li>Ratatouille</li> <li>Riz au lait crémeux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates à l'emmental</li> <li>Sauté de dinde au curry</li> <li>Brocolis et blé tendre</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tortellinis aux épinards</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

### Menus du 31 juillet au 4 août 2023

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fajitas à la volaille</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Jambon blanc</li> <li>Salade de pommes de terre à l'échalote</li> <li>Panna cotta au coulis de fruits rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ty Pavé végétal estival</li> <li>Salade vinaigrette au xéres</li> <li>Fromage</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade Marco Polo*</li> <li>Bœuf aux olives</li> <li>Carottes vichy</li> <li>Yaourt à la pulpe de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paëlla</li> <li>aux fruits de mer</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Pâtes, surimi, tomate, poivron rouge, crème fraîche.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



### Menus du 7 au 11 août 2023

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Moussaka</li> <li>au bœuf</li> <li>Semoule au lait vanillé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates à l'échalote et dés d'emmental</li> <li>Gratin de coquillettes aux courgettes</li> <li>et saumon</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Sauté de porc sauce soja</li> <li>Riz thaï et pois gourmands</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves vinaigrette</li> <li>Cake au camembert</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage blanc aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poulet rôti</li> <li>Pommes rissolées</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

### Menus du 14 au 18 août 2023

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de poisson au coulis de tomate</li> <li>Boulgour</li> <li>Fromage</li> <li>Pastèque</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade fraîcheur*</li> <li>Cari de courgettes</li> <li>aux 2 lentilles</li> <li>Crème dessert au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage de chèvre et miel</li> <li>Bœuf à la provençale</li> <li>Haricots verts à l'ail</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quiche lorraine</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Dés de tomates, concombres, oignons ciselés, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



### Menus du 21 au 25 août 2023

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres à la crème</li> <li>Paupiette de veau</li> <li>Flageolets cuisinés</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomate farcie revistée</li> <li>Riz</li> <li>Fromage</li> <li>Pastèque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de lentilles*</li> <li>Émincé de dinde à la forestière</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates fêta, huile d'olives au basilic</li> <li>Brandade de poisson</li> <li>Salade verte</li> <li>Entremets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette sauce ketchup</li> <li>Potatoes</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Lentilles verts, échalote, ciboulette, vinaigrette.

### Menus du 28 août au 1 septembre 2023

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson meunière au citron frais</li> <li>Épinards crème curry et boulgour</li> <li>Fromage</li> <li>Compote pommes bananes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves mimosa</li> <li>Pizza aux 3 fromages</li> <li>Salade vinaigrette au Xéres</li> <li>Fromage blanc aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de macaronis au caviar d'aubergines</li> <li>et bœuf</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blé à la provençale*</li> <li>Pilons de poulet marinés</li> <li>Carottes glacées</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou chinois aux dés de mimolette</li> <li>Rôti de porc, jus au thym</li> <li>Haricots blancs à la tomate</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Blé, tomates, dés de fromages, poivrons, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.