










Semaine du 9 au 13 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Pâtes au surimi	 Salade de tomates mimosa	 Melon	 Radis, beurre
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Cordon bleu</i>  <i>Haricots verts persillés</i>	<i>Steak haché à la provençale</i>   <i>Courgettes sautées</i>	<i>Rôti de porc</i>  <i>S/porc : Rôti de dinde</i>   <i>Piémontaise</i> <i>S/porc : Piémontaise sans jambon</i>	<i>Poisson du jour</i>  <i>Riz</i>	<i>Escalope de volaille au jus</i>  <i>Pâtes</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Vache qui rit	Petit suisse	Emmental	Mimolette
DESSERT	Glace	 Pêche	 Abricots	Entremets chocolat 	Velouté Fruix
LE GOÛTER	Pain + pâte à tartiner  1 compote	1 pain au chocolat  1 verre de jus de fruits	2 petits écoliers  1 crème vanille	Brioche (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches)  1 compote	2 petits beurre  1 banane

 Fabrication maison

 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

 Produit de saison  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.


Semaine du 16 au 20 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Tomates vinaigrette	 Duo de melons	Sardines, beurre	 Pastèque	Piémontaise  (s/porc : Piémontaise aux dés de volaille)
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Boulettes de bœuf</i>   <i>Potatoes</i>	<i>Jambon blanc</i>  <i>S/porc : Jambon de volaille</i>  <i>Salade de pâtes</i>	<i>Lasagnes</i>   <i>Salade verte</i>	<i>Filet de poisson sauce citron</i>  <i>Pommes vapeur</i>	<i>Sauté de dinde aux champignons</i>  <i>Gratin de brocolis</i>
PRODUIT LAITIER	Kiri	Emmental	Fromage blanc	Tomme noire	Brie
DESSERT	 Nectarine	Tarte aux fruits 	 Prunes	Glace	Crème renversée 
LE GOÛTER	<b>Quatre-quart</b> (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches)  1 verre de jus de fruits	<b>Pain + confiture de fraises</b>  1 petit suisse	<b>Madeleines</b>  1 yaourt velouté aux fruits  1 verre de jus de fruits	<b>2 BN chocolat</b>  1 verre de lait  1 abricot	<b>Pain de mie + chocolat</b> (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches)  1 compote

 Fabrication maison










 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

 Produit de saison  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.


Semaine du 23 au 27 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Radis, beurre	 Concombre bulgare	Salade de pâtes	 Tomate ciboulette	Salade de pommes de terre
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Blanquette de poisson</i>  <i>Boulgour</i>	<i>Raviolis gratinés</i>   <i>Salade verte</i>	<i>Saucisses de Strasbourg</i>  <i>(s/porc: Saucisse de volaille</i>  <i>Petits pois, carottes</i>	<i>Fondant de porc au miel</i>  <i>(s/porc: Sauté de volaille)</i>  <i>Rostis de légumes</i>	<i>Rôti de bœuf froid</i>  <i>Haricots verts vinaigrette</i>
PRODUIT LAITIER	Emmental	Mi-chèvre	Camembert au lait cru	Fromage blanc	Samos
DESSERT	 Pastèque	Crème dessert	Clafoutis 	 Pêche	Glace
LE GOÛTER	<b>Marbré (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches)</b>  1 verre de lait	<b>2 cookies</b>  1 compote	<b>Pain + chocolat</b>  1 nectarine	<b>2 petits beurre</b>  1 verre de jus de fruits  1 flan nappé caramel	<b>1 beignet</b>  1 verre de lait

 Fabrication maison


 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

 Produit de saison  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.


Semaine du 30 Juillet au 3 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf sauce cocktail	Salade de riz	 Concombre vinaigrette	 Melon	 Tomate au basilic
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Paupiette de dinde</i>   Carottes	<i>Dos de colin</i>   Gratin de courgettes	<i>Quiche Lorraine</i>  <i>(s/porc: Quiche au fromage)</i>   Salade verte	<i>Nuggets de volaille</i>   Ratatouille	<i>Lapin à la moutarde</i>  <i>Coquillettes</i>
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage blanc	Kiri	Petit suisse	Mi-chèvre
DESSERT	Yaourt aux fruits	 Abricots	Glace	Gâteau bulgare 	 Nectarine
LE GOÛTER	Pain + pâte à tartiner  1 banane	Pain + tranche de fromage  1 arlequin de fruits	Pain au lait + chocolat  1 verre de jus de fruits	2 BN chocolat  1 compote	1 pain au chocolat  1 verre de jus de fruits

 Fabrication maison







 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

 Produit de saison  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.


Semaine du 6 au 10 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Pastèque	 Concombre au fromage blanc	Rillettes  (s/porc: Coupelle de volaille)	 Salade verte aux croûtons	 Râpé de courgettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Steak haché, ketchup</i>  <i>Pâtes (emmental)</i>	<i>Chili con carne</i>  <i>Riz</i>	<i>Brochettes de dinde</i>   <i>Ratatouille</i>	<i>Pilon de poulet froid, mayonnaise</i>  <i>Salade de pâtes</i>	<i>Sauté de porc au curry</i>  (s/porc: <i>Sauté de volaille au curry</i> )  <i>Pommes rissolées</i>
PRODUIT LAITIER	Rondelé nature	Camembert	Emmental	Chantailoux ail et fines herbes	Gouda
DESSERT	Glace	 Pêche	Yaourt aromatisé	Glace	Salade de fruits frais, gâteau sec
LE GOÛTER	<b>Brioche (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches)</b>  1 verre de jus de fruits	<b>2 galettes bretonnes</b>  1 crème vanille	<b>Pain + chocolat</b>  1 verre de jus de fruits	<b>Pain de mie + tranche de fromage (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches)</b>  1 compote	<b>1 pain au chocolat</b>  1 verre de lait

 Fabrication maison







 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**


Semaine du 13 au 17 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Tomate vinaigrette	Macédoine de légumes		 Duo de courgettes et carottes râpées	Pâtes au surimi
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Poisson pané</i>  <i>Épinards à la crème, Pommes de terre</i>	<i>Pizza aux fromages</i>   <i>Salade verte</i>	<b>FÉRIÉ</b>	<i>Cuisse de poulet rôtie</i>  <i>Pommes smile</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i>  <i>Carottes cuites au cumin</i>
PRODUIT LAITIER	Samos	Yaourt		Mi-chèvre	Camembert au lait cru
DESSERT	Glace	 Pêche		 Prunes	Gâteau au chocolat 
LE GOÛTER	<p>Madeleines</p> <p>1 banane</p>	<p>Quatre-quart (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches)</p> <p>1 crème dessert chocolat</p>		<p>2 BN chocolat</p> <p>1 yaourt</p> <p>1 verre de jus de fruits</p>	<p>1 beignet</p> <p>1 verre de jus de fruits</p>

 Fabrication maison

 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

 Produit de saison  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.


Semaine du 20 au 24 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Concombre vinaigrette	Salade de blé	Salami  (s/porc: Blanc de volaille)	Carottes râpées vinaigrette	 <b>BUFFET FROID</b> 
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Escalope de dinde</i>  <i>Purée de légumes</i>	<i>Filet de hoki à la crème</i>  <i>Haricots panachés</i>	<i>Raviolis</i>  <i>Salade verte</i>	<i>Tomates farcies</i>  <i>Riz</i>	 <b>Rôti de bœuf froid</b> Salade façon Piémontaise (sans viande)
PRODUIT LAITIER	Chantailou	Gouda	Kiri	Bleu	 <b>Emmental</b>
DESSERT	 Pastèque	Gâteau bulgare 	Crème dessert	 Salade de fruits	 <b>Glace</b>
LE GOÛTER	2 petits beurre 1 flan vanille 1 verre de jus de fruits	Pain + confiture  1 compote	Brioche (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches)  1 verre de jus de fruits	1 pain au chocolat  1 verre de jus de fruits	Pain + chocolat  1 pomme

 Fabrication maison



 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.


Semaine du 27 au 31 août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne  (s/porc: Rillettes de poisson)			
PLATS CHAUDS ET GARNITURE	<i>Bolognaise</i>  <i>Pâtes (emmental râpé)</i>	<i>Emincé de dinde aux champignons</i>  <i>Courgettes</i>			
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Morbier			
DESSERT	Liégeois	 Abricots			
LE GOÛTER	<b>Brioche (Maternelles 1 tranche, Élémentaires 2 tranches)</b>  <b>1 banane</b>	<b>Pain + confiture</b>  <b>1 yaourt aromatisé</b>			

 Fabrication maison

 Producteurs locaux

 Plats contenant du porc

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**