

	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
<b>du 10 au 14 juillet</b>	<b>LUNDI 10</b>	Melon charentais	Lasagnes		Comté  Flan nappé caramel	
<b>MARDI 11</b>	Salade de riz niçoise	Filet de colin aux petits légumes	Haricots verts sautés	Saint-Paulin	Fruit de saison	
<b>MERCREDI 12</b>	Betteraves vinaigrette 	Pilons de poulet rôti 	Frites	Fromage blanc sucré	Glace	
<b>JEUDI 13</b>	Concombres vinaigrette	Sauté de bœuf 	Carottes au cumin	Yaourt nature sucré	Fruit de saison 	
<b> VENDREDI 14</b>	F	É	R	I	É	
<b>du 17 au 21 juillet</b>	<b>LUNDI 17</b>	Œuf dur mayonnaise	Rôti de bœuf au poivre	Courgettes sautées	Camembert	Fruit de saison
<b>MARDI 18</b>	Roulade de volaille et cornichons	Pavé de lieu à la ciboulette	Pommes vapeur persillées	Emmental	Crème dessert chocolat	
<b>MERCREDI 19</b>	Demi-pamplemousse	Boulettes de bœuf à la tomate	Spaghettis 	Tartare ail et fines herbes	Clafoutis aux abricots	
<b>JEUDI 20</b>	Carottes râpées aux raisins secs	Escalope de porc sauce Basquaise 	Haricots beurre	Yaourt aromatisé	Compote pomme fraise	
<b> VENDREDI 21</b>	Salade de radis au surimi	Emincé de poulet à l'indienne 	Blé pilaf	Gouda	Fruit de saison	
<b>du 24 au 28 juillet</b>	<b>LUNDI 24</b>	Tomate aux oignons rouges	Nuggets de poulet et ketchup	Gratin de chou-fleur	Brie	Fruit de saison
<b>MARDI 25</b>	Concombres à la menthe	Rôti de bœuf froid mayonnaise 	Salade riz (tomates, concombres, olives noires) 	Crème de brebis	Yaourt aux fruits	
<b>MERCREDI 26</b>	Salade verte au maïs	Pizza		Fromage blanc de la ferme de Viltain	Salade de fruits	
<b>JEUDI 27</b>	Betteraves vinaigrette à la framboise 	Escalope de volaille à la crème 	Tagliatelles	Edam	Cône de glace	
<b> VENDREDI 28</b>	Taboulé maison	Filet de hoki sauce dieppoise	Mélange campagnard aux échalotes	Saint-Nectaire 	Fruit de saison	
<b>du 31 juillet au 4 août</b>	<b>LUNDI 31</b>	Radis beurre	Omelette au fromage	Carottes à la crème	Tomme grise	Fruit de saison
<b>MARDI 1<sup>er</sup></b>	Melon 	Rôti de veau à l'estragon 	Petits pois aux oignons	Coulommiers	Yaourt aux fruits	
<b>MERCREDI 2 LA GRÈCE</b> 	Salade grecque	Pita Gyros (pain pita, salade tomates, émincé de volaille, sauce blanche)	Frites	Fromage blanc sucré	Tarte grillée aux pommes	
<b>JEUDI 3</b>	Asperges vinaigrette balsamique	Escalope de poulet aux champignons noirs 	Riz pilaf	Yaourt nature sucré	Fruit de saison 	
<b> VENDREDI 4</b>	Duo tomates et cœurs de palmier au citron	Pavé de Saumon à l'aneth	Julienne de légumes	Samos	Beignet au chocolat	
<b>du 7 au 11 août</b>	<b>LUNDI 7</b>	Pâté de campagne et cornichons	Emincé de poulet provençal 	Macaronis 	Carré de l'est	Crème dessert vanille
<b>MARDI 8</b>	Pastèque	Steak haché de veau au bleu	Courgettes sautées à la tomate	Cantal 	Fruit de saison	
<b>MERCREDI 9</b>	Concombres à la crème	Rôti de dinde aux pommes 	Purée de carotte et pommes de terre	Faisselle et sucre	Gâteau riz au caramel	
<b>JEUDI 10</b>	Tomates au basilic	Bolognaise	Spaghettis	Chanteneige	Tiramisu	
<b> VENDREDI 11</b>	Salade de pâtes au thon	Filet de colin crème de poivrons	Haricots beurre à l'ail	Mimolette 	Salade de fruits	
<b>du 14 au 18 août</b>	<b>LUNDI 14</b>	Salade du chef (salade verte, emmental et lardons)	Sauté de dinde sauce crème champignons 	Carottes à la ciboulette	Vache qui rit	Mousse au chocolat
<b>MARDI 15</b>	F	É	R	I	É	
<b>MERCREDI 16</b>	Salade Coleslaw	Chipolatas	Chou-fleur persillé	Tomme blanche	Compote pomme framboise	
<b>JEUDI 17</b>	Taboulé maison	Rôti de bœuf 	Tomates au four	Emmental	Fruit de saison 	
<b> VENDREDI 18</b>	Salade verte et maïs vinaigrette et croutons	Parmentier de poisson		Fromage blanc sucré	Liégeois vanille	
<b>du 21 au 25 août</b>	<b>LUNDI 21</b>	Betteraves mimosa	Filet de lieu aux petits légumes	Pommes de terre persillées	Edam	Yaourt aux fruits
<b>MARDI 22</b>	Céleri rave rémoulade 	Spaghettis carbonara		Tartare nature	Fruit de saison	
<b>MERCREDI 23</b>	Duo de concombres et tomates	Steak de bœuf à l'estragon 	Haricots verts à l'ail 	Croclait	Moelleux au chocolat	
<b>JEUDI 24</b>	Salade de mâche aux croûtons	Poulet rôti 	Petits pois carottes	Coulommiers	Faisselle au coulis de fruits rouges	
<b> VENDREDI 25</b>	Terrine de poisson sauce fines herbes	Rôti de dinde froid mayonnaise	Salade de riz aux olives noires	Comté 	Fruit de saison	
<b>du 28 août au 1<sup>er</sup> sept.</b>	<b>LUNDI 28</b>	Œuf dur au thon 	Sauté d'agneau aux fruits secs	Courgettes sautées au thym	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
<b>MARDI 29</b>	Salade verte et pois chiche au cumin	Rôti de bœuf sauce Bercy 	Frites	Fromage blanc sucré	Fruit de saison 	
<b>MERCREDI 30</b>	Tomates à l'estragon 	Emincé de dinde au vinaigre balsamique 	Purée d'épinards	Bûche mi-chèvre	Crumble de fruits	
<b>JEUDI 31</b>	Cœur d'artichaut vinaigrette	Médailillon de merlu à la tomate et basilic	Riz ratatouille	Mimolette	Glace	
<b> VENDREDI 1<sup>er</sup></b>	Salade iceberg	Pizza		Ile flottante	Galettes bretonnes	

Tous nos potages et purées sont fait maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques. Chaque semaine, deux produits BIO sont proposés dans les menus, ils apparaissent avec le logo . Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère)  et porc  sont d'origine française. Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo . volaille  et porc 