

		Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert
du 8 au 12 juillet	LUNDI 8 MENU PORTUGAIS	Salade, tomates, oignons rouges et olives noires	Brandade de colin		Yaourt nature sucré	Riz au lait à la cannelle
	MARDI 9	Saucisson sec cornichons	Omelette au fromage	Escabèche de courgettes	Pont l'évêque	Gâteau au chocolat
	MERCREDI 10	Melon	Marée fraîche du jour au coulis de poivron	Tortis	Délice d'emmental	Compote pomme framboise
	JEUDI 11	Concombres ciboulette	Cordon bleu de dinde	Choux-fleurs persillés	Edam	Mister freeze
	 VENDREDI 12	Salade d'avocat mayonnaise	Rôti de veau au jus	Pommes de terre persillées	Coulommiers	Fruit de saison
du 15 au 19 juillet	LUNDI 15 MENU ITALIEN	Salade de melon	Bruschetta jambon blanc mozzarella et salade verte		Gorgonzola	Tiramisu
	MARDI 16	Asperges, tomates et maïs	Burger de veau sauce au poivre	Haricots verts	Carré de l'est	Fruit de saison
	MERCREDI 17	Pastèque	Escalope de porc sauce moutarde et miel	Carottes braisées	Saint-Paulin	Crème dessert vanille
	JEUDI 18	Carottes râpées vinaigrette balsamique	Filet de Lieu sauce bretonne Beurre, crème, julienne de légumes : poireaux céleri, champignons, fumet de poisson	Riz	Yaourt aromatisé	Poire cuite au coulis de framboise
	 VENDREDI 19	Salade de pommes de terre aux oignons rouges, ciboulette	Rôti de bœuf jus aux herbes	Petits pois extra-fins	Mimolette	Salade de fruits
du 22 au 26 juillet	LUNDI 22 MENU GREC	Salade verte, tomates et oignons	Assiette grecque	Frites	Yaourt brassé vanille Les deux vaches	Salade d'oranges à la menthe
	MARDI 23	Radis et beurre	Filet de cabillaud à la crème	Tagliatelles	Tomme blanche	Pomme au four au miel et amandes
	MERCREDI 24	Salade verte et croûtons	Cuisse de poulet rôtie au citron et à l'ail	Petits légumes au romarin	Tomme grise	Crème dessert chocolat
	JEUDI 25 Repas froid	Concombres, surimi et tomates	Rôti de bœuf froid mayonnaise	Salade de haricots verts, tomates et pépinettes	Brie	Paris Brest
	 VENDREDI 26	Melon vert	Madras de marée fraîche à l'indienne (poivron rouge, oignons, ail, pommes, gingembre, noix de coco, curry)	Riz pilaf	Bûche du Pilat	Glace bâtonnet chocolat
du 29 juillet au 2 août	LUNDI 29 MENU MEXICAIN	Guacamole et tortillas	Chili con carne	Haricots rouges et riz	Yaourt nature sucré de la ferme de Viltain	Fruit de saison
	MARDI 30	Salade de riz estivale (riz, thon, concombres, poivrons, persil, huile d'olive)	Rôti de veau sauce basquaise	Duo de courgettes à la coriandre	St-Paulin	Compote pomme ananas
	MERCREDI 31	Saucisson à l'ail cornichons	Émincé de poulet aux olives	Choux romanesco persillés	Vache qui rit	Crêpe au chocolat
	JEUDI 1er	Radis et tomates cerise à la croque-au-sel	Tortilla au jambon et ciboulette		Munster	Cocktail de fruits
	 VENDREDI 2	Pastèque	Carrelet sauce crème champignons	Polenta crémeuse	Petit suisse fruité	Fruit de saison
du 5 au 9 août	LUNDI 5 MENU PORTUGAIS	Salade, tomates, oignons rouges et olives noires	Brandade de colin		Yaourt nature sucré	Riz au lait à la cannelle
	MARDI 6	Pizza au fromage	Rôti de bœuf sauce échalotes	Poêlée de légumes	Brie	Fruit de saison
	MERCREDI 7	Salade iceberg et maïs	Rôti de porc au jus	Pommes de terre sautées	Saint-Paulin	Glace cône vanille
	JEUDI 8	Falafels sauce blanche	Tajine de poulet	Légumes à tajine et semoule	Tomme blanche	Salade d'orange et mangue
	 VENDREDI 9	Concombres au basilic	Marée fraîche sauce curry	Penne	Crème d'emmental	Île flottante
du 12 au 16 août	LUNDI 12 MENU ITALIEN	Salade de melon	Bruschetta jambon blanc mozzarella et salade verte		Gorgonzola	Tiramisu
	MARDI 13	Maquereau à la moutarde	Escalope de volaille sauce suprême	Pommes rôtis	Croûte noire	Salade de fruits de saison
	MERCREDI 14	Friand au fromage	Sauté de bœuf aux olives	Poêlée maraîchère	Fromage blanc aux fruits	Compote pomme fraise
	JEUDI 15	F	É	R	I	É
	 VENDREDI 16	Pastèque	Filet de poisson pané citron	Carottes braisées	Vache qui rit	Mousse au chocolat
du 19 au 23 août	LUNDI 19 MENU GREC	Salade verte, tomates et oignons	Assiette grecque	Frites	Yaourt brassé vanille Les deux vaches	Salade d'oranges à la menthe
	MARDI 20 Repas froid	Salade de lentilles aux oignons rouges	Rôti de bœuf froid et ketchup	Salade de haricots verts et tomates	Edam	Gâteau au citron
	MERCREDI 21	Pastèque	Tandoori de poulet aux amandes	Riz à l'indienne	Fromy	Liégeois chocolat
	JEUDI 22	Salade verte aux croûtons	Sauté de veau sauce provençale	Poêlée de légumes (carottes, haricots plats, pomme de terre campagnardes)	Petit moulé nature	Fruit de saison
	 VENDREDI 23	Betteraves au sésame	Pavé de saumon sauce citron	Pommes de terre grenailles	Yaourt sucré	Mister freeze
du 26 au 30 août	LUNDI 26 MENU MEXICAIN	Guacamole et tortillas	Chili con carne	Haricots rouges et riz	Yaourt nature sucré de la ferme de Viltain	Fruit de saison
	MARDI 27	Melon	Rôti de veau sauce Bercy	Macaroni	Faisselle et sucre roux	Pomme cuite sauce chocolat
	MERCREDI 28	Salade de pois chiche, tomates et cumin	Chipolatas	Courgettes sautées	Camembert	Fruit de saison
	JEUDI 29	Salade de pommes de terre et cervelas	Marée fraîche sauce méridionale	Petits pois extra-fins à la française	Petit suisse sucré	Millefeuille
	 VENDREDI 30	Concombres à la menthe	Poulet rôti aux herbes	Pommes de terre aux épices	Livarot	Salade de fruits de saison

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 . Pêche responsable . Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.