

DEJEUNERS Du 05 au 09 Août 2024

Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Blanquette végétarienne aux haricots blancs (haricots blancs, champignons, carottes, poireaux, oignons, crème, citron, bouillon de légumes, huile d'olive et maïzena) (lait) et riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Figue Cannelle</p>	<p>Velouté de concombres à l'aneth (lait) (Pain de mie complet *)</p> <p>Chou frisé au curcuma semoule* au bouillon et Poulet oignons et paprika</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courgettes et tomates au basilic, boulgour* sauce curcuma-curry (huile d'olive, curcuma, curry) et poisson du jour*</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pomme Cassis</p>	<p>Salade de melon à l'huile d'olive et à la menthe</p> <p>Epinards à la crème (lait), pâtes* sauce tomates/ poivrons et sauté de dinde</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts au persil, pdt à l'huile d'olive et poisson du jour* sauce vierge (tomates, oignons, ciboulette, basilic, ail, huile d'olive et citron)</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote Pomme Pêche Hibiscus</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

DEJEUNERS Du 12 au 16 Août 2024

**EN RAISON DE LA FERMETURE DU LABORATOIRE DE CUISINE,
LA SEMAINE PRECEDENTE EST REPRODUITE !!!!**

Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Velouté de concombres à l'aneth (lait) (Pain de mie complet *)</p> <p>Chou frisé au curcuma semoule* au bouillon et Poulet oignons et paprika</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courgettes et tomates au basilic, boulgour* sauce curcuma-curry (huile d'olive, curcuma, curry) et poisson du jour*</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Blanquette végétarienne aux haricots blancs (haricots blancs, champignons, carottes, poireaux, oignons, crème, citron, bouillon de légumes, huile d'olive et maïzena) (lait) et riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Figue Cannelle</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

DEJEUNERS Du 19 au 23 Août 2024

Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts à l'huile d'olive, coquillettes* au fromage (lait) et poisson du jour* à l'aneth</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Duo d'été (courgettes, poivrons, basilic et origan) (lait) et PDT à l'huile d'olive et Poulet façon caprese (Mozzarella (lait))</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote Pomme Mûre</p>	<p>Concombres et mozzarella (lait)</p> <p>Carottes en persillade, Semoule* au bouillon et raisins secs et Sauté de bœuf à l'orientale</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote Pomme Melon menthe</p>	<p>Ratatouille (courgettes, tomates, aubergines et poivrons) et riz, poisson du jour* sauce au curcuma</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Dahl de lentilles corail aux épinards (lentilles, épinards, carottes, crème (lait) oignons, citron, gingembre, ail, lait de coco, coriandre et curry) et boulgour*</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison</p>



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française

DEJEUNERS Du 26 au 30 Août 2024

Tous les repas (entrées, plats et compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages, fromages, jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Courgettes en persillade, quinoa à la crème de maïs (lait) et poisson du jour*</p> <p>Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Tomates à l'huile d'olive et basilic</p> <p>Brocolis à la crème (lait) Pâtes* à l'huile d'olive et sauté de dinde</p> <p>Petit Suisse Compote Pomme Prune</p>	<p>Paella de poisson du jour* (riz, haricots verts, artichauts, tomates, poivrons, petits pois, bouillon, curcuma, persil)</p> <p>Yaourt Vanille Compote Banane Pomme Pêche</p>	<p>Velouté de cresson à l'orange (Lait *)</p> <p>Wok sucré salé (épinards, mangue, curry et jus de coco), pdt et Sauté de poulet</p> <p>Emmental Fruit de saison</p>	<p>Chakalaka Ragoût sud-africain (haricots blancs, pois chiche, Carottes, oignons, poivrons et tomate) , blé* au paprika</p> <p>Yaourt nature Compote Pomme Pruneau</p>



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras)

