







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Tomates Betteraves rouges Salade a la grecque Charcuterie	Carottes râpées Chou blanc Salade norvégienne Charcuterie			
PLAT CHAUD	Bavette a l'échalote Dos de colin beurre paprika Quiche tomate ciboulette	Andouillette Moutarde Dos de cabillaud crème tomates estragon Grande salade d été crudités			
LEGUMES	Petits pois carottes Riz "bio"	Duo de courgettes Pomme de terre vapeur	FERMETURE RESTAURANT	FERMETURE RESTAURANT	FERMETURE RESTAURANT
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Savaron Bleu "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Savaron Bleu "bio"			
DESSERT	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Salade de fruits tropicale Tarte myrtilles	Corbeille de fruits Flan vanille Crème Montblanc caramel Religieuse chocolat			

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

 **BIO**
 **Nouveaux plats**
 **Plats végétariens**




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Chou blanc moutarde a l'ancienne Tomates Macédoine à la russe Charcuterie	Carottes râpées Betteraves rouges Salade camarguaise Charcuterie	Tomates Maïs / soja Salade de pâtes jambon emmental Charcuterie Verrine piémontaise	Céleri rémoulade Courgettes marinées Salade indienne Charcuterie	Concombre à la crème Tomates Salade de fruits de mer Charcuterie
PLAT CHAUD	Entrecôte maître d'hotel Filet de truite balsamique et agrumes Omelette forestière	Escalope de dinde paprika Curry de moules et crevettes Grande salade d été Niçoise	Plat chaud Bio Filet de colin meunière crème gingembre Tagine de légumes	Lasagnes a la bolognaise Assiette de Saumon mariné Tartine chèvre chaud /Salade	Saucisse campagne rôtie confit d'oignons Dos de cabillaud grillé crème de coriandre
LEGUMES	Courgettes a la crème Macaroni bio	Carottes Riz bio	Poêlée de légumes Lentilles	Haricots plats Quinoa	Pomme cocotte Petits pois carottes
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"
DESSERT	Corbeille de fruits Compote pommes abricots Salade de fruits Tarte crème vanille Nappé chocolat	Corbeille de fruits Coupe aux myrtilles Compote de pommes Cheesecake citron et fruits rouges	Corbeille de fruits Coupe ananas Coco Compote pommes framboises Tarte abricots	Corbeille de fruits Compote pommes/ananas Coupe poire caramel Fondant chocolat	Corbeille de fruits Salade de fruits Fromage blanc Tarte feuilletée ananas cannelle

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

 **BIO**
 **Nouveaux plats**
 **Plats végétariens**


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Carottes râpées Brocolis échalote Salade carmen Charcuterie	Tomates Betterave rouge Salade à la chinoise Charcuterie Verrine avocat et saumon	Carottes râpées Haricots verts crudités Salade de pâtes au basilic Charcuterie	Tomates Céleri Salade paysanne Charcuterie
PLAT CHAUD		Jambon grill sce charcutière Grande salade / poisson Tortillas P.de terre oignons	Plat chaud Bio Merlu olive citron beurre origan Risotto pesto petits légumes	Tajine De poulet Escalope de saumon vinaigrette tiède Tartine de tomates mozzarella	Escalope de veau jurassienne Eglefin et légumes gratinés Courgette farci riz et Brunoise provençale
LEGUMES	FERMETURE RESTAURANT	Pommes de terre rissolées Gratin de Chou fleur	Poêlée 4 légumes Riz basmati "bio"	Brocolis Boulgour "bio"	Carottes persillées Gratin dauphinois
YAOURT / FROMAGE		Yaourt (divers) "bio ou local" Camembert Fourme d'ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Camembert Fourme d'ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Camembert Fourme d'ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Camembert Fourme d'ambert "bio"
DESSERT		Corbeille de fruits Flan vanille Salade de fruits Tarte feuilletée pêches chocolat	Corbeille de fruits Compote Pommes bananes Coupe citron framboises Gateau pommes/ananas	Corbeille de fruits Panacotta pommes caramel Tarte aux fruits rouges	Corbeille de fruits Compote de pommes Clafouti aux fruits


MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS


 **BIO**
 **Nouveaux plats**
 **Plats végétariens**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	<p>Macédoine Courgette marinée Salade de pommes de terre</p> <p>Charcuterie</p>	<p>Tomates ciboulette Maïs / soja Salade de fenouil a l'italienne</p> <p>Charcuterie</p>	<p>Carottes ail ,huile d'olive citron</p> <p>Taboulé Betteraves rouges Charcuterie</p> <p>Verrine Crème petits pois petits légumes et crevettes</p>	<p>Tomates</p> <p>Concombre au curry</p> <p>Salade de pâtes et petits légumes</p> <p>Charcuterie</p>	<p>Céleri rémoulade Chou rouge Salade campagnarde</p> <p>Charcuterie</p>
PLAT CHAUD	<p>Pilon de Poulet basquaise Dos de lieu crème carotte cumin</p> <p>Quiche chèvre tomate</p>	<p>Grillade de porc Tomates grillées sauce barbecue</p> <p>Pavé de merlu citron basilic</p> <p>Grande salade d'été riz cantonnais s/porc</p>	<p>Plat chaud Bio</p> <p>Risotto champignons</p> <p>Salade facon poké bowl pâtes/volaille</p>	<p>Escalope de dinde marinée gingembre</p> <p>Samon rôti aux amandes</p> <p>Chili végétarien</p>	<p>Steack poêlé sauce au bleu Pavé de cabillaud et chorizo</p> <p>Tatin de légumes</p>
LEGUMES	<p>Courgettes tomates basilic</p> <p>Semoule "bio"</p>	<p>Brocolis</p> <p>Pâtes "bio"</p>	<p>Pommes de terre sautées Printanière de légumes</p>	<p>Petits pois à la française Champignons à la crème</p> <p>riz "bio"</p>	<p>Haricots verts</p> <p>Ebly a la tomate "bio"</p>
YAOURT / FROMAGE	<p>Yaourt (divers) "bio ou local"</p> <p>St Nectaire</p> <p>Cantal "bio"</p>	<p>Yaourt (divers) "bio ou local"</p> <p>St Nectaire</p> <p>Cantal "bio"</p>	<p>Yaourt (divers) "bio ou local"</p> <p>St Nectaire</p> <p>Cantal "bio"</p>	<p>Yaourt (divers) "bio ou local"</p> <p>St Nectaire</p> <p>Cantal "bio"</p>	<p>Yaourt (divers) "bio ou local"</p> <p>St Nectaire</p> <p>Cantal "bio"</p>
DESSERT	<p>Corbeille de fruits Compote pommes framboises Coupe tropicale Opéra</p>	<p>Corbeille de fruits Mousse chocolat Coupe miel orange pain d'épices Tarte citron meringuée</p>	<p>Corbeille de fruits Panacotta coulis de fruits Compote Pommes bananes Royal chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits Crème légère vanille Coupe du soleil Tarte framboises abricots myrtilles</p>	<p>Corbeille de fruits Compotes pommes morceaux Crème Montblanc chocolat Tarte feuilletée aux poires Crème anglaise praliné</p>

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

 **BIO**

 **Nouveaux plats**

 **Plats végétariens**