DEJEUNERS
Du 04 au 08 Août 2025

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
				REPAS VEGETARIEN
	Velouté de concombres à l'aneth (lait) (Pain de mie complet *)		Salade de melon à l'huile d'olive et à la menthe	Salade de Betterave et Féta (lait)*
Caviar d'Aubergines à la tomate, PDT au thym et poisson du jour*	Chou lisse au curcuma riz au bouillon et Poulet oignons et paprika	Courgettes au basilic, boulgour* sauce curcuma-curry (huile d'olive, curcuma, curry) et poisson du jour*	Epinards à la crème (lait), polenta sauce tomates/ poivrons et sauté de bœuf	Haricots verts au persil, pâtes * à l'ail et Purée de pois chiche à l'huile d'olive
Coulommiers	Emmental	Yaourt nature	Mimolette	Yaourt nature
Compote Pomme Figue Vanille	Fruits de saison	Compote Pomme Cassis	Fruits de saison	Compote Pomme Pêche Hibiscus

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 11 au 15 Août 2025

**En raison de la fermeture du laboratoire de cuisine,
les menus de la semaine précédentes sont reproduits**

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
Caviar d'Aubergines à la tomate, PDT au thym et poisson du jour*	**Velouté de concombres à l'aneth (lait) (Pain de mie complet *)** **Chou lisse au curcuma riz au bouillon et Poulet oignons et paprika**	**Courgettes au basilic, boulgour* sauce curcuma-curry** (huile d'olive, curcuma, curry) **et** poisson du jour*	**Salade de melon à l'huile d'olive et à la menthe** **Epinards à la crème (lait), polenta sauce tomates/ poivrons et sauté de bœuf**	**FERIE**
Coulommiers	Emmental	Yaourt nature	Mimolette	
Compote Pomme Figue Vanille	**Fruits de saison**	**Compote Pomme Cassis**	**Fruits de saison**	

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 18 au 22 Août 2025

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
		REPAS VEGETARIEN		
	Salade de concombres, ciboulette et citron vert		**Cake aux olives et féta (lait)***	**Velouté de courgettes, Ricota (lait)* et menthe**
Haricots verts à l'huile d'olive, coquillettes* au fromage(lait) et poisson du jour* **à l'aneth**	**Carottes en persillade, Blé* au bouillon et raisins secs et Sauté de bœuf à l'orientale**	**Dahl de lentilles corail aux épinards** (lentilles, épinards, carottes, crème **(lait)** oignons, citron, gingembre, ail, lait de coco, coriandre et curry) **et Quinoa***	**Ratatouille** (courgettes, tomates, aubergines et poivrons) **et riz,** poisson du jour* **sauce au curcuma**	**Poêlée d'artichauts au chèvre frais (lait)* PDT et sauté de poulet aux champignons**
Petit Suisse	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit Suisse	Pointe de brie
Fruit de saison	**Compote Pomme Lavande**	**Compote Pomme Banane Fleur d'oranger**	Fruit de saison	Fruit de saison

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 25 au 29 Août 2025

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
		REPAS VEGETARIEN		
	Tomates à l'huile d'olive et basilic		**Velouté de carottes à l'orange (Lait *)**	**soupe froide Poireaux curry jus de coco**
Courgettes en persillade, quinoa à la crème de maïs (lait) et poisson du jour*	**Brocolis à la crème (lait) Pâtes* à l'huile d'olive et sauté de veau à la sauge**	**Colombo de légumes (pois cassés, Carottes, oignons, poivrons et tomate) , Semoule* au curcuma**	**Wok sucré salé** (épinards, mangue, curry et jus de coco)**, pdt et Sauté de poulet**	**Paella de** poisson du jour* (riz, haricots verts, artichauts, tomates, poivrons, petits pois, bouillon, curcuma, persil)
Mimolette	Petit Suisse	Yaourt Vanille	Emmental	Yaourt nature
Fruit de saison	**Compote Pomme Abricot**	**Compote Pomme Prune**	Fruit de saison	**Compote Banane Pomme Pêche**

Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

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