



CA

Semaine du 06 au 08/07/2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE			Salade verte vinaigrette		Pastèque
S VIANDE					
PLAT			 Riz légumes braisés		Colin meunière
S VIANDE					
GARNITURE			(plat complet)		Ratatouille
LAITAGE			Petit suisse aromatisé		Gouda
DESSERT			Fruit de saison		Crème dessert vanille

Produit issu
de l'Agriculture
Biologique

Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine

Innovation
culinaire

Viande française

elior 

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



CA

Semaine du 11/07 au 17/07/2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles vinaigrette	Melon	 Betteraves vinaigrette	***	Taboulé
S VIANDE				***	
PLAT	  Quenelles nature béchamel	 Emincé de poulet sauce crème	 Axoa de boeuf	***	Hoki pané
S VIANDE		 <i>Œufs durs sauce mornay</i>	 <i>Coquillettes légumes braisés</i>	***	
GARNITURE	Chou fleur persillés	Purée de pomme de terre	Coquillettes	***	Carottes
LAITAGE	 Cantal	Fraidou	Yaourt nature	***	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Crème dessert chocolat	Compote de fruits	Fruit de saison	***	Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



CA

Semaine du 18/07 au 24/07/2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombres vinaigrette	 Salade de blé à la parisienne	Salade verte vinaigrette	Pastèque	Tomates vinaigrette
S VIANDE					
PLAT	Lasagne à la bolognaise	 Sauté de poulet sauce diable	Nuggets de poisson	 Semoule façon couscous	Steak de cabillaud à la crème
S VIANDE	<i>Brandade de poisson</i>	<i>Boulette de soja méditerranée</i>			
GARNITURE	(plat complet)	Courgettes	Petits pois carottes	(plat complet)	Légumes aïolis
LAITAGE	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Brie	Petit moulé nature
DESSERT	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Donut au sucre



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



CA

Semaine du 25/07 au 31/07/2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette	Pizza au fromage	Melon	Taboulé	Tartare de tomates et cœur de palmier
S VIANDE					
PLAT	Boulettes de veau au jus	Burger de bœuf au jus	 Blanquette de moule aux fruits de mer	Œufs durs sauce béchamel	Boulette de soja sauce ail
S VIANDE	<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Nuggets de blé</i>			
GARNITURE	Flageolets	Brocolis saveur du jardin	Röstis de légumes	Epinards béchamel	Haricots beurre persillés
LAITAGE	Faisselle nature	Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de guérande	Edam
DESSERT	Compote de fruits	Fruit de saison	Pêches au sirop	Fruit de saison	Muffin vanille pépites de chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 4 juillet au 10 juillet															
mer 6 juillet	Salade verte														
	Riz aux légumes braisés														
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Fruit de saison														
ven 8 juillet	Pastèque														
	Colin meunière	X	X	X	X			X	X						
	Ratatouille														
	Gouda	X													
	Crème dessert vanille	X													
Période du 11 juillet au 17 juillet															
lun 11 juillet	Salade de lentilles										X				
	Quenelles nature sauce béchamel	X	X	X											
	Chou-fleur persillé														
	Cantal	X													
	Crème dessert chocolat	X													
mar 12 juillet	Melon jaune														
	Emincé de poulet à la crème	X								X					
	Purée de pommes de terre	X				X									
	Fraidou	X													
	Compote pomme-cassis														
mer 13 juillet	Salade de Betteraves														
	Axoa de boeuf														
	Coquillettes		X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison														
ven 15 juillet	Taboulé		X												
	Filet de hoki pané		X		X										
	Carottes braisées	X									X				
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Fruit de saison														

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 18 juillet au 24 juillet															
lun 18 juillet	Concombre en salade														
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X				
	Pavé demi sel	X													
	Fruit de saison														
mar 19 juillet	Salade de blé à la parisienne		X			X							X		
	Poulet sauté à la diable	X				X				X					
	Courgettes														
	Fromage blanc et sucre	X													
mer 20 juillet	Coupelle de compote pomme-pêche														
	Salade verte														
	Nuggets de poisson		X		X										
	Petits pois et carottes au jus	X													
jeu 21 juillet	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison														
	Pastèque														
	Semoule façon couscous végétarien		X			X							X		
ven 22 juillet	Pointe de Brie	X													
	Crème dessert caramel	X													
	tomate														
	Steak haché de cabillaud sauce crème	X	X	X	X										
Période du 25 juillet au 31 juillet	Légumes aioli														
	Petit moulé nature	X													
	Doughnuts au sucre	X	X							X					
	Compote pomme - ananas														
lun 25 juillet	Salade de Betteraves														
	Boulette de veau au jus	X				X				X					
	Flageolets														
	Faisselle et sucre	X													
mar 26 juillet	Compote pomme - ananas														
	Pizza au fromage	X	X	X											
	Burger de Bœuf au jus	X	X			X				X					
	Brocolis saveur du jardin														
mer 27 juillet	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison														
	Melon jaune														
	Blanquette de moules et fruits de mer	X			X			X	X		X				
jeu 28 juillet	Röstis de légumes					X					X				
	Yaourt aromatisé	X													
	Pêches au sirop														
	Taboulé		X												
ven 29 juillet	Oeufs durs béchamel	X	X	X											
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Fromage frais	X													
	Fruit de saison														
Tomates et coeur de palmier	Boulette soja enrobante ail	X	X	X		X				X	X		X		
	Haricots beurre persillés														
	Edam	X													
	Muffin's à la vanille et pépites de chocolat	X	X	X						X					

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 11 juillet au 17 juillet		s/viande													
mar 12 juillet	Melon jaune														
	Oeufs durs sauce mornay	X	X	X											
	Purée de pommes de terre	X				X									
	Fraidou	X													
	Compote pomme-cassis														

mer 13 juillet	Salade de Betteraves														
	Coquillettes aux légumes braisés		X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison														

Période du 18 juillet au 24 juillet		S/Viandes													
lun 18 juillet	Concombre en salade														
	Brandade de Morue	X			X	X									
	Pavé demi sel	X													
	Fruit de saison														

mar 19 juillet	Salade de blé à la parisienne		X			X							X		
	Boulettes soja	X	X	X		X				X	X		X		
	Courgettes														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														

Période du 25 juillet au 31 juillet		S/Viandes													
lun 25 juillet	Salade de Betteraves														
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Flageolets														
	Faisselle et sucre	X													
	Compote pomme - ananas														

mar 26 juillet	Pizza au fromage	X	X	X											
	Nuggets de blé nature		X												
	Brocolis saveur du jardin														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison														