








CA

Semaine du 08 au 12 juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles	Salade verte vinaigrette du terroir	Salade de riz à la parisienne	Tomates vinaigrette basilic	Pastèque
S VIANDE					
PLAT	Burger de veau sauce basilic	Colin gratiné fromage	Sauté de poulet sauce haricots rouges	Boulettes de bœuf au jus	Bulgour façon couscous
S VIANDE	<i>Bouchées tomate soja basilic</i>		<i>Bâtonnets végétariens</i>	<i>Croque veggie au fromage</i>	
GARNITURE	Haricots verts saveur soleil	  Blé BIO aux petits légumes	Petits pois saveur jardin	Pommes rissolées	(plat complet)
LAITAGE	 Bûche du Pilat	 Mimolette	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Yaourt nature et sucre
DESSERT	Fruit de saison	Flan au chocolat	Fruit de saison	Compote de fruits	 Beignet à la framboise



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fabriqué sur la cuisine



Label Rouge



Innovation culinaire



Race à Viande



Viande française



Produits Locaux





CA

Semaine du 15 au 21 juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombres vinaigrette nature	Trio de crudités vinaigrette moutarde à l'ancienne	Taboulé	Melon	Salade de pommes de terre des Alpagnes
S VIANDE					
PLAT	Viennoise de volaille	Curry de pois chiche et riz créole	Hoki pané	Macaronis à la bolognaise	Pavé de merlu sauce lombarde
S VIANDE	<i>Pavé de colin napolitain</i>			<i>Macaronis à l'italienne</i>	
GARNITURE	Courgettes à l'ail	(plat complet)	Carottes persillées	(plat complet)	Epinards béchamel
LAITAGE	Yaourt aux fruits	Fromage frais au sel de guérande	Tomme blanche	Fromage blanc nature et sucre	Cantal
DESSERT	Eclair au chocolat	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



CA

Semaine du 22 au 28 juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Cœur de laitue vinaigrette	Maïs mayonnaise	Tomates vinaigrette du terroir	Pastèque	Salade de tortis à la catalane
S VIANDE					
PLAT	Boulettes d'agneau sauce dijonnaise	Burger de bœuf au jus	Calamars à la romaine	 Jambon de porc	 Quenelles nature sauce béchamel
S VIANDE	<i>Bouchées azuki</i>	<i>Nuggets de blé</i>		<i>Galette espagnole</i>	
GARNITURE	Semoule	Chou fleur saveur soleil	Jardinière de légumes aneth citron	Purée de pommes de terre	Ratatouille
LAITAGE	Fromage blanc aux fruits	Pavé 1/2sel	Yaourt nature et sucre	Croc lait	 Bleu
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Sablé au chocolat	Compote de fruits	Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire







Viande française





CA

Semaine du 29 juillet au 04 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crêpe au fromage	 Betteraves vinaigrette nature	Melon	Céleri mayonnaise	Radis et beurre
S VIANDE					
PLAT	Boulettes de veau sauce marengo	Steak de cabillaud sauce ciboulette	Cordon bleu	  Coquillettes lentilles maïs BIO	Colin mariné thym citron
S VIANDE	<i>Poisson pané</i>		<i>Emincé de pois sauce basquaise</i>		
GARNITURE	Carottes Vichy	Riz pilaf	Poêlée de légumes	(plat complet)	Brocolis persillés
LAITAGE	Petit suisse aux fruits	 Fournols	Fromage blanc nature et sucre	Fromage fondu Président	Saint Paulin
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts	Compote de fruits	Flan à la vanille



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire







Viande française





CA

Semaine du 05 au 11 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine de légumes mayonnaise	Chou fleur sauce cocktail	Tomates vinaigrette basilic	Pastèque	Salade de pommes de terre échalote
S VIANDE					
PLAT	Steak de colin sauce aneth	Chicken wings barbecue	Boulettes de bœuf au jus	Poissonnette	Omelette nature
S VIANDE		<i>Hoki pané</i>	 <i>Quenelle nature sauce béchamel</i>		
GARNITURE	  Blé BIO	Polenta crémeuse à la carotte	Haricots verts persillés	Légumes Aïolis	Epinards béchamel
LAITAGE	Edam	Yaourt aromatisé	 Tomme blanche	Petit moulé nature	Yaourt nature et sucre
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	crêpe nature sucrée	Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire





Viande française





CA

Semaine du 12 au 18 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte vinaigrette aux pommes	  Salade de blé BIO californienne	Melon	***	Salade de tomates vinaigrette moutarde à l'ancienne
S VIANDE					
PLAT	Sauté de poulet Vallée d'Auge	Cubes de hoki pané	Hachi parmentier	***	Moules marinières
S VIANDE	<i>Batonnets végétariens</i>		<i>Brandade de poisson</i>		
GARNITURE	Carottes à la crème	Courgettes à l'ail	(plat complet)	***	Frites
LAITAGE	Camembert	Fromage blanc nature et sucre	Fromage fondu Président		Tomme grise
DESSERT	Compote de pomme	Fruit de saison	Fruit de saison	***	Pêche au sirop



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire







Viande française





CA

Semaine du 19 au 25 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Dés de betteraves vinaigrette nature	Concombres vinaigrette du terroir	 Salade de boulgour BIO tomate chèvre	Pastèque	Crêpe aux champignons
S VIANDE					
PLAT	Burger de veau orientale	Escalope de poulet au jus	Boulettes d'agneau lyonnaise	Pâtes farcies au tex mex ail et échalote	Steak de cabillaud au citron
S VIANDE	<i>Pavé de merlu orientale</i>	<i>Poisson pané</i>	<i>Tarte au fromage</i>		
GARNITURE	Pommes vapeur	Ratatouille	Jardinière de légumes aneth citron	(plat complet)	Riz créole
LAITAGE	Fromage blanc nature et sucre	Fraidou	 Cantal	 Bûche du Pilat	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire




Viande française





CA

Semaine du 26 au 31 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé à la semoule	Coleslaw	Salade de pois chiche au cumin	Melon	Maïs vinaigrette
S VIANDE					
PLAT	Burger de boeuf au curry	Blé à l'italienne	Aiguillettes de colin pané	Tortis à la carbonara	Steak de saumon citron
S VIANDE	<i>Médaille merlu au curry</i>			<i>Tortis à l'andalouse</i>	
GARNITURE	Printanière de légumes	(plat complet)	Petits pois saveur jardin	(plat complet)	Purée de pommes de terre
LAITAGE	Fromage blanc aromatisé	Fromage frais au sel de guérande	Yaourt nature et sucre	 Fournols	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Fruit de saison	Flan à la vanille	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



LISTE DES ALLERGÈNES

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 8 juillet au 14 juillet																
lun 8 juillet	Salade de lentilles										X					
	Burger de veau sauce basilic	X	X	X						X						
	Haricots verts aux saveurs du midi															
	Bûche du Pilat	X														
	Fruit de saison 1															
mar 9 juillet	Salade verte															
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X											
	Blé bio aux petits légumes bio		X													
	Mimolette	X														
	Géelifié chocolat	X														
mer 10 juillet	Salade de riz à la parisienne					X							X			
	Poulet sauté sauce haricots rouges		X							X						
	Petits pois saveur du jardin															
	Yaourt aromatisé	X														
	Fruit de saison 1															
jeu 11 juillet	Salade de tomates															
	boulettes de bœuf au jus		X			X				X	X					
	Pommes rissolées															
	Petit moulé nature	X														
	Compote pomme-cassis															
ven 12 juillet	Pastèque															
	Boullgour façon couscous végétarien		X			X					X		X			
	Yaourt nature et sucre	X														
	Beignet à la framboise	X	X	X			X					X				

LISTE DES ALLERGÈNES

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 15 juillet au 21 juillet															
lun 15 juillet	Concombre														
	Viennoise de dinde		X	X											
	Courgettes à l'ail														
	Yaourt brassé aux fruits	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
mar 16 juillet	Trio crudités										X				
	Curry de pois chiche et riz														
	Fromage frais	X													
	Crème dessert caramel	X								X					
mer 17 juillet	Taboulé		X												
	Filet de hoki pané	X	X		X										
	Carottes persillées														
	Tomme blanche	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 18 juillet	Melon jaune														
	Macaroni à la bolognaise FR		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Compote pomme - ananas														
ven 19 juillet	Salade des Alpes	X	X	X		X							X		
	Pavé de merlu sauce lombarde	X			X										
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Cantal	X													
	Fruit de saison 1														

LISTE DES ALLERGÈNES

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 22 juillet au 28 juillet															
lun 22 juillet	Cœur de laitue croquant														
	Boulettes d'agneau sauce moutarde	X	X			X				X			X		
	Semoule		X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit de saison 1														
mar 23 juillet	Salade de maïs														
	Burger de Bœuf au jus		X							X	X				
	Choux-fleur aux saveurs du soleil														
	Pavé demi sel	X													
	Fruit de saison 1														
mer 24 juillet	Salade de tomates														
	Calamar à la romaine		X						X						
	Jardinière de légumes saveur aneth citron	X		X						X					
	Yaourt nature et sucre	X													
	Grillé normand au cacao	X	X	X											
jeu 25 juillet	Pastèque														
	Jambon de paris														
	Galette végétarienne														
	Purée de pommes de terre	X				X									
	Croc lait	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														
ven 26 juillet	Salade de tortis à la catalane		X												
	Quenelles nature sauce béchamel	X	X	X											
	Ratatouille														
	Bleu	X													
	Fruit de saison 1														

LISTE DES ALLERGÈNES

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 29 juillet au 4 août															
lun 29 juillet	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Boulettes de veau sauce marengo		X							X					
	Carottes Vichy														
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Fruit de saison 1														
mar 30 juillet	Salade de Betteraves														
	Steak haché de cabillaud sauce ciboulette	X	X	X	X	X									
	Riz pilaf														
	Fournols	X													
	Fruit de saison 1														
mer 31 juillet	Melon jaune														
	Cordon bleu à la dinde	X	X	X						X					
	Poêlée de légumes														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Doughnuts au sucre	X	X							X					
jeu 1 août	Céleri mayonnaise			X		X					X		X		
	Coquillettes et lentilles maïs Bio		X								X				
	Fromage fondu Président	X													
	Compote de pommes et abricots														
ven 2 août	Radis et beurre	X													
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Bouquet de brocolis persillés														
	Saint Paulin	X													
	Gélifié vanille	X													

LISTE DES ALLERGÈNES

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 5 août au 11 août															
lun 5 août	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Steak de colin sauce aneth	X			X	X									
	Blé bio		X												
	Edam	X													
	Fruit de saison 1														
mar 6 août	Chou-fleur sauce cocktail	X		X		X					X		X		
	Chicken wings barbecue		X							X					
	Polenta crémeuse à la carotte	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														
mer 7 août	Salade de tomates														
	boulettes de bœuf au jus		X			X				X	X				
	Haricots verts persillés														
	Tomme blanche	X													
	Crème dessert chocolat	X													
jeu 8 août	Pastèque														
	Poissonnette		X	X	X					X					
	Légumes aioli														
	Petit moulé nature	X													
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X											
ven 9 août	Salade de pommes de terre à l'échalote					X							X		
	Omelette			X											
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison 1														

LISTE DES ALLERGÈNES

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 12 août au 18 août																
lun 12 août	Salade verte															
	Poulet sauté sauce Vallée d'Auge	X				X				X						
	Carottes à la crème	X														
	Camembert	X														
	Compote de pommes															
mar 13 août	Salade de blé bio californienne		X			X							X			
	Cube de hoki pané		X		X											
	Courgettes à l'ail															
	Fromage blanc et sucre	X														
	Fruit de saison 1															
mer 14 août	Melon jaune															
	Hachis parmentier	X	X													
	Fromage fondu Président	X														
	Fruit de saison 1															
ven 16 août	Salade de tomates															
	Moules marinières					X			X							
	Frites au four															
	Tomme grise	X														
	Pêches au sirop															

LISTE DES ALLERGÈNES

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 19 août au 25 août															
lun 19 août	Salade de Betteraves														
	Burger de veau à l'orientale	X	X	X		X				X					
	Pomme lamelle et PDT														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fruit de saison 1														
mar 20 août	Concombre														
	Escalope de poulet au jus									X	X				
	Ratatouille														
	Fraidou	X													
	Beignet aux pommes		X	X											
mer 21 août	Salade de boulgour tomate Bio et dès de chèvre	X	X			X							X		
	Boulettes d'agneau sauce lyonnaise		X			X				X					
	Jardinière de légumes saveur aneth citron	X		X						X					
	Cantal	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 22 août	Pastèque														
	Pâtes farcies au texmex ail échalote.	X	X	X											
	Bûche du Pilat	X													
	Compote pomme-banane														
ven 23 août	Crêpes aux champignons	X	X	X											
	Steak haché de cabillaud sauce citron	X	X	X	X										
	Riz créole														
	Fromage blanc aux fruits 50GrS	X													
	Fruit de saison 1														

LISTE DES ALLERGÈNES

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 26 août au 1 septembre																
lun 26 août	Taboulé		X													
	Burger de Boeuf sauce au curry	X	X							X						
	Printanière de légumes															
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Fruit de saison 1															
mar 27 août	Salade coleslaw..			X		X							X			
	Blé à l'italienne		X								X					
	Fromage frais	X														
	Gélifié vanille	X														
mer 28 août	Salade de pois chiche au cumin															
	Aiguillette de colin panée	X	X		X											
	Petits pois saveur du jardin															
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit de saison 1															
jeu 29 août	Melon jaune															
	Tortis à la carbonara	X	X			X										
	Tortis à l'andalouse		X								X		X			
	Fournols	X														
	Compote pomme-fraise															
ven 30 août	Salade de maïs															
	Steak haché de saumon sauce citron	X			X											
	Purée de pommes de terre	X				X										
	Petit moulé ail et fine herbes	X														
	Fruit de saison 1															

LISTE DES ALLERGÈNES

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 8 juillet au 14 juillet		S/Viandes													
lun 8 juillet	Salade de lentilles										X				
	Boulette de soja basilic tomate									X					
	Haricots verts aux saveurs du midi														
	Bûche du Pilat	X													
	Fruit de saison 1														
mer 10 juillet	Salade de riz à la parisienne					X							X		
	Stick végétarien		X	X											
	Petits pois saveur du jardin														
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 11 juillet	Salade de tomates														
	Croq veggie fromage	X	X	X											
	Pommes rissolées														
	Petit moulé nature	X													
	Compote pomme-cassis														

LISTE DES ALLERGÈNES

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 15 juillet au 21 juillet		S/Viandes													
lun 15 juillet	Concombre														
	Pavé de colin napolitain		X		X										
	Courgettes à l'ail														
	Yaourt brassé aux fruits	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
jeu 18 juillet	Melon jaune														
	Macaroni à l'italienne		X								X				
	Fromage blanc et sucre	X													
	Compote pomme - ananas														

LISTE DES ALLERGÈNES

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 22 juillet au 28 juillet		S/Viandes													
lun 22 juillet	Cœur de laitue croquant														
	Boulettes azukis		X												
	Semoule		X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit de saison 1														
mar 23 juillet	Salade de maïs														
	Nuggets de blé nature		X												
	Choux-fleur aux saveurs du soleil														
	Pavé demi sel	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 25 juillet	Pastèque														
	Galette végétarienne														
	Purée de pommes de terre	X				X									
	Croc lait	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														

LISTE DES ALLERGÈNES

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 29 juillet au 4 août		S/Viandes													
lun 29 juillet	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Colin pané		X		X										
	Carottes Vichy														
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Fruit de saison 1														
mer 31 juillet	Melon jaune														
	Emincé basquaise		X	X							X				
	Poêlée de légumes														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Doughnuts au sucre	X	X							X					

LISTE DES ALLERGÈNES

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 5 août au 11 août		S/Viandes													
mar 6 août	Chou-fleur sauce cocktail	X		X		X					X		X		
	Filet de hoki pané	X	X		X										
	Polenta crémeuse à la carotte	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison 1														
mer 7 août	Salade de tomates														
	Quenelles nature sauce béchamel	X	X	X											
	Haricots verts persillés														
	Tomme blanche	X													
	Crème dessert chocolat	X													

LISTE DES ALLERGÈNES

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 12 août au 18 août		S/Viandes													
lun 12 août	Salade verte														
	Stick végétarien		X	X											
	Carottes à la crème	X													
	Camembert	X													
	Compote de pommes														
mer 14 août	Melon jaune														
	Brandade de Morue	X		X	X	X									
	Fromage fondu Président	X													
	Fruit de saison 1														

LISTE DES ALLERGÈNES

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 19 août au 25 août		S/Viandes													
lun 19 août	Salade de Betteraves														
	Pavé merlu sauce orientale				X	X									
	Pomme lamelle et PDT														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fruit de saison 1														
mar 20 août	Concombre														
	Colin pané		X		X										
	Ratatouille														
	Fraidou	X													
	Beignet aux pommes		X	X											
mer 21 août	Salade de boulgour tomate Bio et dès de chèvre	X	X			X							X		
	Tarte au fromage	X	X	X											
	Jardinière de légumes saveur aneth citron	X		X						X					
	Cantal	X													
	Fruit de saison 1														

LISTE DES ALLERGÈNES

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 26 août au 1 septembre		S/Viandes													
lun 26 août	Taboulé		X												
	Médailon de merlu au curry	X			X										
	Printanière de légumes														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 29 août	Melon jaune														
	Tortis à l'andalouse		X								X		X		
	Fournols	X													
	Compote pomme-fraise														