



Zoom sur les menus de Juillet et Août 2023



Des produits de l'Été



Pastèque



Prune



Concombre



Melon



Tomate



Courgette



Pêche



Abricot

Des desserts gourmands préparés par le Chef

- Cake épeautre aux cerises noires
- Tartelette au citron
- Cake épeautre pommes tatin
- Clafoutis aux pêches
- Cake framboises et spéculoos
- Tartelette au chocolat
- Cake épeautre à la vanille
- Cake abricots et vanille
- Moelleux aux myrtilles et citron

Des produits et recettes du terroir

Abats
(Tête de veau - Tripes à la mode de Caen - Langue de boeuf - Rognons de boeuf -)

Moules marinières - Tomates farcies - Saucisse & Lentilles - Parmentier de poisson - Couscous - Paëlla au poulet - Pâtes à la carborara

LES ANIMATIONS ET REPAS A THEME



Vendredi 14 Juillet

- Œuf dur à la mayonnaise
- Filet de lieu noir aux petits légumes
- Riz et brunoise de légumes aux saveurs du soleil
- Cantal AOC à la coupe
- Paris Brest

Mercredi 2 Août

Repas CREOLE

- Acras de morue
- Sauté de poulet au curry
- Riz créole
- Yaourt brassé à la banane
- Flan vanille coco du Chef

Jeudi 24 Août

Menu ITALIE

- Tomate au basilic
- Pizza à la volaille et champignons
- Salade verte
- Mozzarella à la coupe
- Stracciatella aux copeaux de chocolat

FORTES CHALEURS



* Durant les fortes chaleurs :

✓ Buvez régulièrement de l'eau afin d'anticiper la sensation de soif

✓ Restez au frais

* Dans les menus :

✓ Un repas froid tous les 15 jours

✓ Des produits riches en eau : des crudités en entrée et en dessert, des soupes de fraises, gaspachos ...



Carte d'identité : le MELON

Rond, savoureux, désaltérant, le melon fait partie des fruits et légumes d'été préférés des Français.

Vitamine : Riche en vitamine B9 (impliquée dans le renouvellement cellulaire.)

Avant de conquérir l'Europe, le melon était cultivé en Egypte cinq siècles avant notre ère. Il gagne la Grèce puis Rome vers le 1er siècle, où il est alors consommé comme légume. Il faut dire qu'à l'époque il est petit, peu sucré ; et on le dégustait poivré et vinaigré. Sa saveur et son parfum se sont affinés petit à petit.

A la fin du XVIe siècle, sa culture est largement répandue dans le midi de la France. Un siècle plus tard, l'Anjou et la Touraine en produisent pour la Cour. La Charente leur emboîte alors le pas pour devenir l'une des plus importantes régions productrices et donner son nom à la variété la plus consommée aujourd'hui.

Le melon de type charentais présente une écorce peu épaisse avec des stries vertes plus ou moins marquées. Elle peut être lisse ou recouverte de fines formations en relief, on dit alors qu'elle est brodé ou écrite.

Le melon pousse sur une liane rampant le long du sol, à vrilles et à grandes feuilles de couleur bleu-vert. Sa culture se fait par semis de graines. Après la pollinisation, les fruits se développent sous le soleil et se gorgent de sucre. La récolte a lieu tôt le matin, aux heures les plus fraîches de la journée pour ne pas l'endommager.

Source : Interfel - Anses





Semaine du 03 au 09 Juillet 2023

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	03-juil	<p>Gaspacho</p> <p>Paupiette de dinde sauce hongroise (champignons, oignons, crème, tomate, paprika)</p> <p>Coquillettes aux saveurs du soleil (oignons, basilic, ail)</p> <p>St Nectaire AOC à la coupe</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Yaourt brassé à la banane</p> <p>Gaufre au chocolat</p>
MARDI	04-juil	<p>Salade de riz à la parisienne (tomates, maïs, échalote, basilic)</p> <p>Filet de limande meunière</p> <p>Carottes à la ciboulette</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage oriental</p> <p>Bleu</p> <p>Entremets du Chef au café</p>
MERCREDI	05-juil	<p>MENU FROID</p> <p>Crèmeux frais aux radis sauce enrobante à l'échalote</p> <p>Poulet rôti et mayonnaise</p> <p>Salade de blé à la catalane (tomates, poivrons, olives vertes)</p> <p>Edam</p> <p>Purée du Chef : pommes fraises</p>	<p>Potage tomate</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>
JEUDI	06-juil	<p>Pastèque</p> <p>Tête de veau au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Cake épeautre du Chef aux cerises noires</p>	<p>Potage jardinier (haricots verts, petits pois, navets, carottes)</p> <p>Fourme d'Ambert AOC à la coupe</p> <p>Purée du Chef : pommes romarin</p>
VENDREDI	07-juil	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Haché de colin sauce oriental</p> <p>Légumes du couscous</p> <p>Camembert</p> <p>Tapioca du Chef au lait</p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>
SAMEDI	08-juil	<p>Salade colorée (iceberg, radis, maïs)</p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage parmentier (pommes de terre)</p> <p>Croc' lait</p> <p>Purée du Chef : pommes mûres</p>
DIMANCHE	09-juil	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Emincé de volaille sauce charcutière (tomates, cornichons, moutarde)</p> <p>Petits pois braisés</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Tarte abricotine</p>	<p>Potage choisy (cœur de laitue)</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>



Semaine du 10 au 16 Juillet 2023

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	10-juil	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> <p> Cubes de poisson pané</p> <p>Haricots verts à la ciboulette</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Potage provençal</p> <p>St Nectaire AOC à la coupe </p> <p>Poires au sirop</p>
MARDI	11-juil	<p>Rosette et beurre</p> <p>Tortelloni à la provençale sauce tomate et basilic </p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage essaü (lentilles)</p> <p>Fondu Président</p> <p>Liégeois café</p>
MERCREDI	12-juil	<p>Salade verte</p> <p>Steak de cabillaud sauce aneth </p> <p>Légumes aioli (pommes de terre, chou fleur, carottes, haricots verts)</p> <p>Camembert</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Potage courgettes </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>
JEUDI	13-juil	<p>MENU FROID</p> <p>Betteraves et maïs </p> <p>Tarte chèvre tomate basilic</p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt brassé abricot framboise </p> <p>Pruneaux à la verveine</p>	<p>Potage Crécy (carottes) </p> <p>Bleu</p> <p>Flan au chocolat</p>
VENDREDI	14-juil	<p></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de lieu noir aux petits légumes</p> <p>Riz et brunoise de légumes aux saveur du soleil</p> <p>Cantal AOC à la coupe </p> <p>Paris Brest </p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit </p>
SAMEDI	15-juil	<p>Betterave vinaigrette </p> <p>Gratin du Chef de pommes de terre aux lardons </p> <p>Edam</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage céleri</p> <p>Yaourt brassé à la banane </p> <p>Crème dessert caramel</p>
DIMANCHE	16-juil	<p>Radis et beurre</p> <p>Haché de cabillaud sauce aneth </p> <p>Purée de légumes </p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>Muffin à la vanille et aux pépites de chocolat</p>	<p>Potage de st germain (pois cassés)</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit </p>



Produit BIO



Viande racée



Appellation d'origine contrôlée



Pêche responsable



Label rouge



Spécialité du chef



Semaine du 17 au 23 Juillet 2023

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	17-juil	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Pavé de merlu au citron</p> <p>Petits pois et carottes </p> <p>Mimolette </p> <p> Soupe de fraise du Chef à la menthe</p>	<p>Potage poireaux </p> <p> St Nectaire AOC à a coupe</p> <p>Fruit</p>
MARDI	18-juil	<p>Salade verte</p> <p> Moussaka du Chef</p> <p> Gorgonzola AOC à la coupe</p> <p> Semoule au lait du Chef à la vanille</p>	<p>Potage vert près (haricots verts)</p> <p>Fondu Président</p> <p>Liégeois au chocolat</p>
MERCREDI	19-juil	<p> Œuf dur mayonnaise</p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt abricot framboise </p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Potage fermier (choux de Bruxelles et carottes)</p> <p>Brie</p> <p>Purée de pommes bananes </p>
JEUDI	20-juil	<p>MENU FROID</p> <p>Melon</p> <p> Rôti de veau et mayonnaise</p> <p>Taboulé</p> <p>Yaourt brassé à la banane </p> <p> Tartelette du Chef au citron</p>	<p>Potage breton (haricots blancs)</p> <p>Bleu</p> <p> Crème aux œufs du Chef</p>
VENDREDI	21-juil	<p>Céleri râpé méditerranéen (mayonnaise, épices, huile d'olive)</p> <p> Poissonnette (poisson pané)</p> <p>Ratatouille et riz </p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée pommes bananes </p>	<p>Potage oriental</p> <p>Yaourt aromatisé vanille </p> <p>Fruit</p>
SAMEDI	22-juil	<p>Tomate vinaigrette </p> <p> Escalope de poulet à l'estragon</p> <p>Pommes de terre et brunoise de légumes</p> <p>Edam</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage longchamps (petits pois)</p> <p> Croc' lait </p> <p>Purée du Chef : pommes verveine</p>
DIMANCHE	23-juil	<p>Courgettes al pesto (huile d'olive)</p> <p>Crépinette de porc sauce charcutière (tomates, cornichons, moutarde)</p> <p>Carottes et blé </p> <p>Fraidou</p> <p> Gâteau épeautre pommes tatin du Chef</p>	<p>Potage freneuse (navets) </p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>



Produit BIO



Viande racée



Appellation d'origine contrôlée



Pêche responsable



Label rouge



Spécialité du chef



Semaine du 24 au 30 Juillet 2023

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	24-Juil	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p> Parmentier de poisson du Chef aux carottes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage tomate </p> <p>Tomme noire</p> <p>Flan au chocolat</p>
MARDI	25-Juil	<p>Salade d'été (courgettes, poivrons, tomates)</p> <p> Steak de colin et mayonnaise</p> <p>Salade de pommes de terre à la parisienne (tomates, maïs, échalote, basilic)</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Liégeois café</p>	<p>Potage parmentier (pommes de terre) </p> <p>Fourme d'Ambert AOC à la coupe </p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	26-Juil	<p> Rillettes de sardines du Chef</p> <p> Bœuf braisé</p> <p>Petits pois </p> <p> Pont l'Evêque AOC à la coupe</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Crème dessert à la vanille </p>
JEUDI	27-Juil	<p>Pastèque</p> <p>Omelette nature </p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Edam</p> <p> Clafoutis du Chef aux pêches</p>	<p>Potage St Germain (pois cassés)</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit </p>
VENDREDI	28-Juil	<p>Gaspacho</p> <p>Moules marinières</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage crécy (carottes) </p> <p>Gouda</p> <p> Purée du Chef : pommes rhubarbe</p>
SAMEDI	29-Juil	<p>Radis rapés sauce piccalilli (chou-fleur, purée de carottes, crème légère, mayonnaise, cornichons, paprika)</p> <p>Couscous merguez</p> <p>Fondu Président</p> <p>Pruneaux aux fruits rouges</p>	<p>Potage courgettes </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit</p>
DIMANCHE	30-Juil	<p>Concombre vinaigrette</p> <p> Sauté de dinde au jus </p> <p>Poêlée de légumes aux saveurs du jardin </p> <p>Mimolette</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p>Potage vert près (haricots verts)</p> <p>Emmental</p> <p>Liégeois au chocolat</p>



Semaine du 31 Juillet au 6 Août 2023

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	31-juil	<p>Crêpes au fromage</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage jardinière</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p> Entremets café du Chef</p>
MARDI	01-août	<p>Radis et beurre</p> <p>Boulettes d'agneau sauce bobotie <small>(abricots et raisins secs, cannelle, curry)</small></p> <p>Flageolets</p> <p>Edam</p> <p> Soupe de fraises du Chef à la menthe</p>	<p>Potage céleri</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	02-août	<p>Repas CREOLE</p> <p>Acras de morue</p> <p> Sauté de poulet au curry</p> <p>Riz créole</p> <p> Yaourt brassé à la banane</p> <p> Flan vanille et coco du Chef</p>	<p>Potage breton (haricots blancs)</p> <p>Fondu président</p> <p> Purée du Chef : pommes myrtilles</p>
JEUDI	03-août	<p>MENU FROID</p> <p>Pastèque</p> <p> Rôti de bœuf et moutarde</p> <p>Salade de tortis au pesto</p> <p> St Nectaire AOC à la coupe</p> <p>Beignet framboise</p>	<p>Potage courgettes </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit </p>
VENDREDI	04-août	<p>Tomate vinaigrette </p> <p> Aile de raie aux câpres</p> <p>Printanière de légumes <small>(nommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)</small></p> <p>Croc' lait</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage aux épinards </p> <p> Munster AOC à la coupe</p> <p>Flan au caramel</p>
SAMEDI	05-août	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Tripes à la mode de Caen (bœuf)</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Bleu </p> <p>Fruit </p>	<p>Potage julienne de légumes</p> <p>Fromage frais nature et sucre </p> <p>Fruit </p>
DIMANCHE	06-août	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Haricots blancs à la tomate </p> <p> Cantal AOC à la coupe</p> <p> Tartelette du Chef au chocolat</p>	<p>Potage essaü (lentilles)</p> <p>Edam</p> <p>Fruit </p>



Semaine du 7 au 13 Août 2023

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	07-août	<p>Taboulé</p> <p> Filet de limande</p> <p>Julienne de légumes (carottes, céleri rave, poireaux)</p> <p>Fourme d'Ambert AOC à la coupe </p> <p>Fruit </p>	<p>Potage tomates</p> <p>Petit moulé aux noix</p> <p>Liégeois au chocolat </p>
MARDI	08-août	<p>Courgettes rapées</p> <p>Paëlla au poulet </p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Purée de pommes du Chef </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit </p>
MERCREDI	09-août	<p>MENU FROID</p> <p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Tarte tomate chevre basilic</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt brassé banane </p> <p>Cake épeautre du Chef à la vanille</p>	<p>Potage st germain (pois cassé)</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit </p>
JEUDI	10-août	<p>Salade gourmande (lentilles, boulgour, surimi)</p> <p>Gratin du Chef : blettes et dés de jambon</p> <p>Fondu Président</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage courgettes </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Purée du Chef : pommes framboises</p>
VENDREDI	11-août	<p>Carottes râpées vinaigrette (râpées sur la cuisine)</p> <p> Steak de cabillaud au citron</p> <p>Brocolis béchamel </p> <p>Gouda</p> <p>Riz au lait du Chef </p>	<p>Potage choisy (cœur de laitue)</p> <p> Maroilles AOC à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
SAMEDI	12-août	<p>Saucisson à l'ail</p> <p> Rôti de veau au jus</p> <p>Purée de légumes </p> <p>Yaourt aromatisé vanille </p> <p>Fruit </p>	<p>Potage longchamps (petits pois)</p> <p>Camembert </p> <p>Liégeois vanille</p>
DIMANCHE	13-août	<p>Melange fraîcheur (chou blanc, carotte, radis, tomate)</p> <p>Spirales carbonara (porc) </p> <p>Edam</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Potage oriental</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit </p>



Semaine du 14 au 20 Août 2023

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	14-août	<p>Salami et cornichons</p> <p>Sauté de poulet lyonnaise (oignons)</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage jardinier</p> <p>Bleu</p> <p>Flan au caramel</p>
MARDI	15-août	<p>Salade verte</p> <p>Steak de cabillaud au curry</p> <p>Boulgour pilaf</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage parmentier (pommes de terre)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Gaufre poudrée</p>
MERCREDI	16-août	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf au basilic</p> <p>Haricots blanc à la tomate</p> <p>Cantal AOC à la coupe</p> <p>Purée du Chef : pommes fraises</p>	<p>Potage vert près (haricots verts)</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Fruit</p>
JEUDI	17-août	<p>Salade d'été (courgettes, poivrons, tomates)</p> <p>Tête de veau au jus</p> <p>Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p>Potage crécy (carottes)</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	18-août	<p>MENU FROID</p> <p>Gaspacho</p> <p>Steak de colin et mayonnaise</p> <p>Taboulé au boulgour</p> <p>Yaourt brassé à la banane</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage mussard (flageolets)</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois vanille</p>
SAMEDI	19-août	<p>Melon</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Légumes aioli (pommes de terre, chou fleur, carottes, haricots verts)</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage provençal</p> <p>Fromage fondu président</p> <p>Purée du Chef : pommes et 4 épices</p>
DIMANCHE	20-août	<p>Salade coleslaw</p> <p>Sauté de dinde à la sauge</p> <p>Blettes à la tomate</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Cake du Chef : abricots vanille</p>	<p>Potage paysanne</p> <p>Camembert</p> <p>Tapioca du Chef au lait</p>



Semaine du 21 au 27 Août 2023

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	21-aout	<p>Salade de pâtes à la parisienne (tomates, maïs, échalote, basilic)</p> <p>Colin mariné ail et fines herbes</p> <p>Brunoise de légumes (carottes, navets, poireaux, céleris)</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Liégeois au chocolat</p>
MARDI	22-aout	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Chipolatas</p> <p>Carottes et lentilles</p> <p>Fromage fondu président</p> <p>Soupe de fraise du Chef à la menthe</p>	<p>Potage courgettes</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	23-aout	<p>MENU FROID</p> <p>Melon</p> <p>Pavé de merlu et mayonnaise</p> <p>Salade de pommes de terre à la catalane (tomates, poivrons, olives vertes)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Eclair au café</p>	<p>Potage longchamps (petits pois)</p> <p>Croc' lait</p> <p>Purée de pommes du Chef</p>
JEUDI	24-aout	<p>Menu ITALIE</p> <p>Tomates au basilic</p> <p>Pizza à la volaille et aux champignons</p> <p>Salade verte</p> <p>Mozzarella à la coupe</p> <p>Stracciatella aux copeaux de chocolat</p>	<p>Potage fermier (choux de Bruxelles et carottes)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	25-aout	<p>Rillettes de porc et cornichons</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>Pont l'Evêque AOC à la coupe</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage crécy (carottes)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert vanille</p>
SAMEDI	26-aout	<p>Salade de blé à la catalane (tomates, poivrons, olives vertes)</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Haricots verts à la tomate</p> <p>Yaourt brassé à la banane</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage poireaux</p> <p>Edam</p> <p>Mirabelles au sirop</p>
DIMANCHE	27-aout	<p>Courgettes rapées</p> <p>Crêpinette de porc sauce charcutière (tomates, cornichons, moutarde)</p> <p>Légumes aioli (pommes de terre, chou fleur, carottes, haricots verts)</p> <p>Fraidou</p> <p>Moelleux du Chef au citron</p>	<p>Potage mussard (flageolets)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>



Semaine du 28 Août au 3 Septembre 2023

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	28-août	<p>Salade d'haricots blancs</p> <p>Filet de lieu noir sauce au beurre et citron</p> <p>Ratatouille</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage céleri</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Pêches au sirop</p>
MARDI	29-août	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Œufs durs à l'andalouse (mayonnaise, poivrons, oignons, tomates, huile d'olive, paprika)</p> <p>Coquillettes </p> <p>Croc' lait</p> <p>Purée du Chef : pommes mûres </p>	<p>Potage jardinière de légumes</p> <p>Emmental </p> <p>Flan au caramel</p>
MERCREDI	30-août	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Rognons de boeuf sauce hongroise (champignons, oignons, crème, tomate, paprika)</p> <p>Pomme de terre en lamelles </p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit </p>	<p>Potage provençal</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Liégeois au café</p>
JEUDI	31-août	<p>MENU FROID</p> <p>Carottes râpées vinaigrette (râpées sur la cuisine)</p> <p>Rôti de boeuf et moutarde </p> <p>Salade de riz à la parisienne (tomates, maïs, échalote, basilic)</p> <p>St Nectaire AOC à la coupe </p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Potage parmentier (pommes de terre) </p> <p>Yaourt brassé à la banane </p> <p>Fruit </p>



Produit BIO



Viande racée



Appellation d'origine contrôlée



Pêche responsable



Label rouge



Spécialité du chef