

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60



SEMAINE DU 1er AU 7 JUILLET 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 1er juillet St-Thierry	Crème de pois à la menthe Pastèque Blanquette de volaille Riz Poêlée de petits légumes Mimolette Yaourt aromatisé		Crème de pois à la menthe Tomates vinaigrette & échalotes Sauté de porc à l'estragon Boullgour Salsifis Mimolette Salade de fruits		Crème de pois à la menthe Pastèque Blanquette de volaille Riz Poêlée de petits légumes Fromage sans sel Yaourt aromatisé		Crème de pois à la menthe Pastèque Blanquette de volaille Riz Poêlée de petits légumes Mimolette Yaourt nature	
Mardi 2 juillet St-Martinien	Potage asperges Céleri râpé vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage râpé Gouda Fruit de saison		Potage asperges Duo de charcuteries & oignon blanc Rôti de bœuf froid Salade piémontaise Gouda Fromage blanc nature sucré		Potage asperges Céleri râpé vinaigrette Rôti de bœuf froid Salade piémontaise Fromage sans sel Fromage blanc nature sucré		Potage asperges Céleri râpé vinaigrette Rôti de bœuf froid Salade piémontaise Gouda Fruit de saison	
Mercredi 3 juillet St-Thomas	Potage chou-fleur Crêpe aux champignons Filet de dinde à la méridionale Semoule aux petits légumes Edam Liégeois à la vanille		Potage chou-fleur Salade Normande (Salade, tomates, concombres) Boudin noir & sa compote de pommes Purée de pommes de terre Edam Yaourt aux fruits		Potage chou-fleur Salade Normande Filet de dinde à la méridionale Semoule aux petits légumes Fromage sans sel Liégeois à la vanille		Potage chou-fleur Salade Normande Filet de dinde à la méridionale Semoule aux petits légumes Edam Fromage blanc nature	
Jeudi 4 juillet St-Florent	Potage de légumes Œuf dur mayonnaise Bœuf carottes Pommes de terre vapeur Cantadou Donut chocolat		Potage de légumes Champignons à la Grecque Choucroute Cantadou Fruit de saison		Potage de légumes Champignons vinaigrette Bœuf carottes Pommes de terre vapeur Fromage sans sel Donut chocolat		Potage de légumes Champignons vinaigrette Bœuf carottes Pommes de terre vapeur Cantadou Fruit de saison	
Vendredi 5 juillet St-Antoine	Potage poireaux Tarte au fromage Colin pané sauce tartare Gratin de courgettes & pommes de terre Camembert Fruit de saison		Potage poireaux Museau vinaigrette Paupiette de veau Marengo Pommes de terre fondantes Brunoise de légumes Camembert Gaufre au chocolat		Potage poireaux Betteraves - maïs vinaigrette Colin pané Gratin de courgettes & pommes de terre Fromage sans sel Gaufre au chocolat		Potage poireaux Museau vinaigrette Colin pané sauce tartare Gratin de courgettes & pommes de terre Camembert Yaourt nature	
Samedi 6 juillet Ste-Mariette	Potage tomate Tarte aux oignons Emincé de veau à la provençale & piment d'Espelette Pâtes Ratatouille Port-Salut Petits suisses aux fruits		Potage tomate Jambon argenteuil sauce mousseline Paupiette de lapin aux pruneaux Duo de flageolets Pommes de terre Port-Salut Crème dessert		Potage tomate Crudités vinaigrette Emincé de veau à la provençale Pâtes Ratatouille Fromage sans sel Petits suisses aux fruits		Potage tomate Crudités vinaigrette Emincé de veau à la provençale Pâtes Ratatouille Port-Salut Petits suisses nature	
Dimanche 7 juillet St-Raoul	Potage bolets Terrine de saumon au fromage blanc Langue de bœuf sauce ravigote Purée de pois cassés Pavé d'Affinois Chou au chocolat		Potage bolets Bouchée à la reine Carbonade flamande Pommes sautées Carottes braisées Pavé d'Affinois Chou au chocolat		Potage bolets Salade de concombres & maïs vinaigrette Langue de bœuf Purée de pois cassés Fromage sans sel Chou au chocolat		Potage bolets Terrine de saumon au fromage blanc Langue de bœuf Purée de pois cassés Pavé d'Affinois Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60



## SEMAINE DU 8 AU 14 JUILLET 2019

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 8 juillet St Thibault	Potage Crécy Macédoine de légumes mayonnaise Lasagnes gratinées  Petit Cotentin Spécialité pomme fraise		Potage Crécy Quiche Lorraine Sauté de porc basquaise Pommes vapeur Ratatouille Petit Cotentin Crème dessert caramel		Potage Crécy Macédoine de légumes vinaigrette Sauté de porc basquaise Pommes vapeur Ratatouille Fromage sans sel Crème dessert caramel		Potage Crécy Macédoine de légumes vinaigrette Sauté de porc basquaise Pommes vapeur Ratatouille Petit Cotentin Compote de fruits sans sucre ajouté	
Mardi 9 juillet Ste Amandine	Potage potiron Salade de tomates vinaigrette Filet de Hoki sauce citronnée Riz Poêlée de courgettes Mimolette Tarte aux abricots		Potage potiron Champignons à la Grecque Rôti de dinde à la normande Purée de pommes de terre  Mimolette Géllifié au chocolat		Potage potiron Salade de tomates vinaigrette Filet de Hoki sauce citronnée Riz Poêlée de courgettes Fromage sans sel Tarte aux abricots		Potage potiron Salade de tomates vinaigrette Filet de Hoki Riz Poêlée de courgettes Mimolette Fromage blanc nature	
Mercredi 10 juillet St Ulrich	Potage St-Germain Salade de pâtes aux petits légumes Côte de porc à la moutarde Pommes noisettes Edam Yaourt aux fruits		Potage St-Germain Œuf à la russe Blanquette de veau Riz Carottes à la crème Edam Pêche au sirop		Potage St-Germain Asperges vinaigrette Blanquette de veau Riz Carottes vapeur Fromage sans sel Pêche au sirop		Potage St-Germain Asperges vinaigrette Blanquette de veau Riz Carottes vapeur Edam Yaourt nature	
Jeudi 11 juillet St Benoît	Velouté de betteraves Concombres à la crème Hachis Parmentier Salade iceberg Carré de l'Est Fruit de saison		Velouté de betteraves Mousse de canard & cornichon Jambon braisé Pommes sautées Carré de l'Est Semoule au lait		Velouté de betteraves Concombres à la crème Hachis Parmentier Salade iceberg Fromage sans sel Fruit de saison		Velouté de betteraves Concombres à la crème Hachis Parmentier Salade iceberg Carré de l'Est Fruit de saison	
Vendredi 12 juillet St Olivier	Gaspacho à la tomate Pizza au fromage Emincé de poulet au curry Pommes de terre & ses légumes Camembert Liégeois à la vanille		Gaspacho à la tomate Cœurs de palmier vinaigrette Paupiette de saumon à l'oseille Pâtes Haricots plats Camembert Yaourt nature sucré		Gaspacho à la tomate Cœurs de palmier vinaigrette Paupiette de saumon à l'oseille Pâtes Haricots plats Fromage sans sel Yaourt nature sucré		Gaspacho à la tomate Cœurs de palmier vinaigrette Paupiette de saumon à l'oseille Pâtes Haricots plats Camembert Yaourt nature	
Samedi 13 juillet St Henri	Potage Dubarry Rosettes & condiments Haché de veau sauce forestière Poêlée forestière gourmande  Bleu Yaourt aux fruits		Potage Dubarry Roulade de surimi mayonnaise Langue de bœuf sauce blanche aux câpres Pommes de terre Poêlée cordiale Bleu Pomme cuite au caramel		Potage Dubarry Poireaux vinaigrette Langue de bœuf sauce blanche aux câpres Pommes de terre Poêlée cordiale Fromage sans sel Pomme cuite au caramel		Potage Dubarry Rosettes & condiments Langue de bœuf sauce blanche aux câpres Pommes de terre Poêlée cordiale Bleu Compote de fruits sans sucre ajouté	
Dimanche 14 juillet Fête Nationale	Potage aux légumes Coupe Caraïbe Rôti de bœuf sauce au poivre Pommes sautées Jardinière de légumes Saint-Nectaire Miroir framboisier & coulis de fruits rouges				Potage aux légumes Coupe caraïbe Rôti de bœuf sauce au poivre Pommes vapeur Jardinière de légumes Fromage sans sel Miroir framboisier & coulis fruits rouges		Potage aux légumes Coupe caraïbe Rôti de bœuf sauce au poivre Pommes vapeur Jardinière de légumes Saint-Nectaire Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60



SEMAINE DU 15 AU 21 JUILLET 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 15 juillet St Donald	Crème de brocolis Betteraves rouges à la crème Paupiette de veau sauce basquaise Semoule Piperade de légumes Kiri crème Mousse au chocolat		Crème de brocolis Pâté de campagne & oignons blancs Boulettes d'agneau sauce tomate Duo de flageolets Pommes de terre Kiri crème Cocktail de fruits		Crème de brocolis Betteraves rouges à la crème Paupiette de veau sauce basquaise Semoule Piperade de légumes Fromage sans sel Mousse au chocolat		Crème de brocolis Betteraves rouges vinaigrette Paupiette de veau Semoule Piperade de légumes Kiri crème Yaourt nature	
Mardi 16 juillet Notre-Dame du Mont Carmel	Potage de légumes Salade fraîcheur (Salade, tomates, concombres, poivrons) Emincé de bœuf aux oignons Petits pois & carottes Pommes de terre Gouda Spécialité pomme framboise		Potage de légumes Pastèque Filet de cabillaud sauce au beurre Riz aux petits légumes Gouda Fruit de saison		Potage de légumes Salade fraîcheur Emincé de bœuf aux oignons Petits pois & carottes Pommes de terre Fromage sans sel Spécialité pomme framboise		Potage de légumes Salade fraîcheur Emincé de bœuf aux oignons Petits pois & carottes Pommes de terre Gouda Compote de fruits sans sucre ajouté	
Mercredi 17 juillet Ste Charlotte	Potage Minestrone Taboulé à la menthe Cordon bleu Pâtes sauce tomate Fromage râpé Cantadou Petits suisses aux fruits		Potage Minestrone Salade de museau vinaigrette Boudin noir & sa compote de pommes Purée de pommes de terre Cantadou Ananas au sirop		Potage Minestrone Taboulé à la menthe Cordon bleu Pâtes sauce tomate Fromage sans sel Petits suisses aux fruits		Potage Minestrone Taboulé à la menthe Cordon bleu Pâtes Fromage râpé Cantadou Petits suisses nature	
Jeudi 18 juillet St Frédéric	Soupe à l'oignon Céleri rémoulade Poulet tandoori Riz & ses dés de tomates Vache qui rit Eclair vanille		Soupe à l'oignon Haricots verts vinaigrette Potjevleesch Pommes sautées Vache qui rit Crème pralinée		Soupe à l'oignon Céleri vinaigrette Poulet tandoori Riz & ses dés de tomates Fromage sans sel Eclair vanille		Soupe à l'oignon Céleri vinaigrette Poulet tandoori Riz & ses dés de tomates Vache qui rit Fromage blanc nature	
Vendredi 19 juillet St Arsène	Velouté d'asperges Quiche aux poireaux Filet de lieu sauce ciboulette citronnée Pommes rissolées Poêlée de brocolis Tomme Fruit de saison		Velouté d'asperges Salade Sombbrero Palette de porc à la diable Poêlée campagnarde Tomme Fromage blanc nature sucré		Velouté d'asperges Salade Sombbrero Filet de lieu sauce ciboulette citronnée Pommes vapeur Poêlée de brocolis Fromage sans sel Fruit de saison		Velouté d'asperges Salade Sombbrero Filet de lieu sauce ciboulette citronnée Pommes vapeur Poêlée de brocolis Tomme Fruit de saison	
Samedi 20 juillet Ste Marina	Potage Parmentier Rillettes & condiments Sauté de bœuf au vin rouge Pommes de terre fondantes Haricots verts à l'ail Edam Faisselle & confiture		Potage Parmentier Sardines & citron Emincé de volaille sauce vallée d'auge Pâtes aux petits légumes Edam Semoule au lait		Potage Parmentier Crudités vinaigrette Emincé de volaille sauce vallée d'auge Pâtes aux petits légumes Fromage sans sel Semoule au lait		Potage Parmentier Crudités vinaigrette Emincé de volaille sauce vallée d'auge Pâtes aux petits légumes Edam Faisselle nature	
Dimanche 21 juillet St Victor	Potage poireaux Terrine de saumon en Bellevue Sauté de veau Marengo Gratin Dauphinois Brie Tarte citron		Potage poireaux Quiche aux légumes Médaille de porc à la provençale Pommes campagnardes Tomate provençale Brie Tarte citron		Potage poireaux Crudités vinaigrette Médaille de porc à la provençale Pommes campagnardes Tomate provençale Fromage sans sel Tarte citron		Potage poireaux Crudités vinaigrette Médaille de porc à la provençale Pommes campagnardes Tomate provençale Brie Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

## SEMAINE DU 22 AU 28 JUILLET 2019

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 22 juillet Ste Marie-Madeleine	Velouté aux légumes du soleil Macédoine de légumes mayonnaise Brandade de poisson Cantafrais Liégeois vanille-caramel		Velouté aux légumes du soleil Mousse de canard & cornichon Steak haché de veau à l'échalote Purée de pois cassés Cantafrais Yaourt nature sucré		Velouté aux légumes du soleil Macédoine de légumes vinaigrette Brandade de poisson Fromage sans sel Liégeois vanille-caramel		Velouté aux légumes du soleil Macédoine de légumes vinaigrette Brandade de poisson Cantafrais Yaourt nature	
Mardi 23 juillet Ste Brigitte	Velouté Crécy Carottes râpées au citron Omelette sauce aigre douce Purée d'épinards & pommes de terre Saint-Bricet Fruit de saison		Velouté Crécy Salade de maïs vinaigrette Goulasch de bœuf à la hongroise Pommes de terre Navets persillés Saint-Bricet Petits suisses aux fruits		Velouté Crécy Carottes râpées au citron Omelette sauce aigre douce Purée d'épinards & pommes de terre Fromage sans sel Fruit de saison		Velouté Crécy Carottes râpées au citron Omelette Purée d'épinards & pommes de terre Saint-Bricet Fruit de saison	
Mercredi 24 juillet Ste Christine	Soupe de pois cassés Salade de riz niçois Sauté de bœuf sauce provençale Pommes sautées Chanteneige Fruit de saison		Soupe de pois cassés Cœurs de palmier vinaigrette Cervelas alsacien Pâtée de choux blancs Pommes de terre Chanteneige Crème renversée		Soupe de pois cassés Salade de riz niçois Sauté de bœuf sauce provençale Pommes vapeur Fromage sans sel Fruit de saison		Soupe de pois cassés Salade de riz niçois Sauté de bœuf sauce provençale Pommes vapeur Chanteneige Fruit de saison	
Jeudi 25 juillet St Jacques	Velouté aux champignons Courgettes râpées à la crème Boulettes d'agneau sauce printanière Boullgour Ratatouille Saint-Paulin Fromage blanc sucré		Velouté aux champignons Roulade de jambon & condiments Emincé de porc à l'estragon Pommes de terre à l'ail Bouquetière de légumes Saint-Paulin Ile flottante & crème anglaise		Velouté aux champignons Courgettes râpées à la crème Emincé de porc à l'estragon Pommes de terre à l'ail Bouquetière de légumes Fromage sans sel Ile flottante & crème anglaise		Velouté aux champignons Courgettes râpées à la crème Emincé de porc à l'estragon Pommes de terre à l'ail Bouquetière de légumes Saint-Paulin Fromage blanc nature	
Vendredi 26 juillet Ste Anne	Potage à la tomate <i>Repas à thème: Tour de France</i> Quiche Lorraine Emincé de poulet sauce aux champignons de Paris Pâtes & fromage râpé Camembert Tarte normande aux pommes		Potage à la tomate Tarte fromage Dos de colin sauce curry Semoule Piperade de légumes Camembert Mousse café		Potage à la tomate Crudités vinaigrette Dos de colin sauce curry Semoule Piperade de légumes Fromage sans sel Mousse café		Potage à la tomate Crudités vinaigrette Dos de colin sauce curry Semoule Piperade de légumes Camembert Petits suisses nature	
Samedi 27 juillet Ste Nathalie	Potage courgettes Roulé de macédoine au jambon Aubergine farcie sauce tomate Riz créole Tomme noire Crêpe au sucre		Potage courgettes Poireaux vinaigrette Petit salé Lentilles Carottes Tomme noire Gâteau de riz		Potage courgettes Poireaux vinaigrette Aubergine farcie sauce tomate Riz créole Fromage sans sel Crêpe au sucre		Potage courgettes Roulé de macédoine au jambon Aubergine farcie Riz créole Tomme noire Compote de fruits sans sucre ajouté	
Dimanche 28 juillet St Samson	Potage cerfeuil Feuilleté de poireaux & poulet Rôti de veau au basilic Pommes noisettes Champignons à l'ail Bleu de France Pavé framboise-abricot		Potage cerfeuil Boudin blanc & compote de pommes Rôti de bœuf sauce au poivre Pommes rosti Bleu de France Pavé framboise-abricot		Potage cerfeuil Crudités vinaigrette Rôti de veau au basilic Pommes vapeur Champignons à l'ail Fromage sans sel Pavé framboise-abricot		Potage cerfeuil Crudités vinaigrette Rôti de veau au basilic Pommes vapeur Champignons à l'ail Bleu de France Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 29 JUILLET AU 4 AOUT 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 29 juillet Ste Marthe	Velouté de chou rave Concombres vinaigrette Escalope de volaille sauce waterzoï Carottes & ses pommes de terre fondantes Tartare aux noix Crème dessert caramel		Velouté de chou rave Terrines d'endives & condiments Lasagnes gratinées Tartare aux noix Compote pomme coing		Velouté de chou rave Concombres vinaigrette Escalope de volaille sauce waterzoï Carottes & ses pommes de terre fondantes Fromage sans sel Crème dessert caramel		Velouté de chou rave Concombres vinaigrette Escalope de volaille sauce waterzoï Carottes & ses pommes de terre fondantes Tartare aux noix Compote de fruits sans sucre ajouté	
Mardi 30 juillet Ste Juliette	Velouté d'asperges Terrine de campagne & cornichon Dos de colin sauce tartare Haricots verts Pommes lamelles aux herbes Emmental Yaourt aux fruits mixés		Velouté d'asperges Fond d'artichaut vinaigrette Andouillette sauce moutarde Pommes sautées Emmental Crème brûlée		Velouté d'asperges Fond d'artichaut vinaigrette Dos de colin Haricots verts Pommes lamelles aux herbes Fromage sans sel Yaourt aux fruits mixés		Velouté d'asperges Fond d'artichaut vinaigrette Dos de colin sauce tartare Haricots verts Pommes lamelles aux herbes Emmental Yaourt nature	
Mercredi 31 juillet St Ignace	Soupe à l'oignon Salade fromagère (Salade, tomates, mimolette) Sauté de veau au curcuma Poêlée gourmande aux légumes Petit Cotentin Fruit de saison		Soupe à l'oignon Céleri vinaigrette moutardée Lard fumé froid Salade piémontaise Petit Cotentin Yaourt aux fruits		Soupe à l'oignon Salade fromagère Sauté de veau au curcuma Poêlée gourmande aux légumes Fromage sans sel Fruit de saison		Soupe à l'oignon Salade fromagère Sauté de veau au curcuma Poêlée gourmande aux légumes Petit Cotentin Fruit de saison	
Jeudi 1er août St Alphonse	Potage potiron Tomates crème échalote Rôti de bœuf froid sauce béarnaise Taboulé à la coriandre Brie Tarte au chocolat		Potage potiron Croisillon Dubarry Emincé de volaille au paprika Pâtes Poêlée d'aubergines Brie Petits suisses nature sucré		Potage potiron Tomates crème échalote Rôti de bœuf froid persillé Taboulé à la coriandre Fromage sans sel Tarte au chocolat		Potage potiron Tomates crème échalote Rôti de bœuf froid persillé Taboulé à la coriandre Brie Petits suisses nature	
Vendredi 2 août St Julien	Velouté d'épinards Salade Lorette (Salade, céleri, betteraves) Filet de porc aux oignons Pommes grenailles Poêlée de courgettes vertes & jaunes Tomme blanche Compote de fraises		Velouté d'épinards Œuf mimosa Saumonette sauce aux câpres Riz créole Poêlée de légumes vapeur Tomme blanche Fruit de saison		Velouté d'épinards Salade Lorette Saumonette sauce aux câpres Riz créole Poêlée de légumes vapeur Fromage sans sel Fruit de saison		Velouté d'épinards Salade Lorette Saumonette sauce aux câpres Riz créole Poêlée de légumes vapeur Tomme blanche Fruit de saison	
Samedi 3 août Ste Lydie	Velouté de céleri Maquereau à l'huile Paupiette de veau aux oignons Pommes vapeur Fondue de poireaux Camembert Barre Bretonne		Velouté de céleri Duo de crudités vinaigrette Merguez Semoule Légumes couscous Camembert Fromage blanc aux fruits		Velouté de céleri Duo de crudités vinaigrette Paupiette de veau aux oignons Pommes vapeur Fondue de poireaux Fromage sans sel Barre Bretonne		Velouté de céleri Maquereau à l'huile Paupiette de veau aux oignons Pommes vapeur Fondue de poireaux Camembert Fromage blanc nature	
Dimanche 4 août St Jean-Marie Vianney	Velouté de légumes Mousse de canard & condiments Bœuf Bourguignon Pommes de terre Jeunes carottes fondantes Cantal Forêt noire		Velouté de légumes Feuilleté au fromage Cuisse de canette à l'orange Pommes noisettes Petits pois Cantal Forêt noire		Velouté de légumes Crudités vinaigrette Bœuf Bourguignon Pommes de terre Jeunes carottes fondantes Fromage sans sel Forêt noire		Velouté de légumes Mousse de canard & condiments Bœuf Bourguignon Pommes de terre Jeunes carottes fondantes Cantal Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette