

NOM :  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du  
menus  
8€60



**SEMAINE DU 6 AU 12 JUILLET 2020**

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 6 Juillet Ste Mariette	Velouté de légumes Betteraves rouges vinaigrette Paupiette de veau à l'ancienne Haricots beurre Pommes de terre au thym Fromage ail & fines herbes Compote de pommes		Velouté de légumes Pâté de campagne et condiment Boulettes d'agneau à la Marocaine Semoule Tajine de légumes Fromage ail & fines herbes Mousse au chocolat		Velouté de légumes Betteraves rouges Haché de veau à l'ancienne Haricots beurre Pommes de terre au thym Fromage sans sel Compote de pommes		Velouté de légumes Betteraves rouges Haché de veau à l'ancienne Haricots beurre Pommes de terre au thym Fromage ail & fines herbes Compote de pommes sans sucre	
Mardi 7 Juillet St Raoul	Potage potiron Salade de tomates Filet de poulet sauce tomate Petits pois carottes Pommes de terre Gouda Fruit de saison		Potage potiron Macédoine de légumes Filet de colin sauce au beurre Brunoise de légumes Pommes de terre ciboulette Gouda Salade de fruits		Potage potiron Salade de tomates Filet de poulet sauce tomate Petits pois carottes Pommes de terre Fromage sans sel Fruit de saison		Potage potiron Salade de tomates Filet de poulet sauce tomate Petits pois carottes Pommes de terre Gouda Fruit de saison	
Mercredi 8 Juillet St Thibault	Potage tomate Taboulé Emincé de bœuf aux oignons Pommes rissolées Cantadou Yaourt aromatisé		Potage tomate Museau vinaigrette Tomate farcie provençale Semoule aux aromates Cantadou Pêches au sirop		Potage tomate Crudités Emincé de bœuf aux oignons Pommes vapeur Fromage sans sel Yaourt aromatisé		Potage tomate Crudités Emincé de bœuf aux oignons Pommes vapeur Cantadou Yaourt nature	
Jeudi 9 Juillet Ste Amandine	Soupe à l'oignon Quiche aux poireaux Sauté de porc aux champignons Purée au beurre Vache qui rit Fruit de saison		Soupe à l'oignon Haricots verts vinaigrette Steak haché sauce poivre Frites au four Vache qui rit Crème pralinée		Soupe à l'oignon Haricots verts vinaigrette Sauté de porc aux champignons Purée au beurre Fromage sans sel Fruit de saison		Soupe à l'oignon Haricots verts vinaigrette Sauté de porc aux champignons Purée au beurre Vache qui rit Fruit de saison	
Vendredi 10 Juillet St Ulrich	Potage poireaux Céleri rémoulade Filet de lieu sauce ciboulette Riz aux petits légumes Tomme noire Beignet au chocolat		Potage poireaux Salade Mexicaine Palette de porc à la diable Printanière de légumes Tomme noire Fromage blanc sucré		Potage poireaux Céleri citronné Filet de lieu sauce ciboulette Riz aux petits légumes Fromage sans sel Beignet au chocolat		Potage poireaux Céleri citronné Filet de lieu sauce ciboulette Riz aux petits légumes Tomme noire Fromage blanc nature	
Samedi 11 Juillet St Benoît	Potage Parmentier Rillettes et condiment Bœuf Bourguignon Carottes braisées Pommes de terre vapeur Edam Mousse au café		Potage Parmentier Sardines à l'huile Emincé de volaille à la crème Torsades au beurre Edam Fruit de saison		Potage Parmentier Crudités Bœuf Bourguignon Carottes braisées Pommes de terre vapeur Fromage sans sel Mousse au café		Potage Parmentier Crudités Bœuf Bourguignon Carottes braisées Pommes de terre vapeur Edam Petits suisses	
Dimanche 12 Juillet St Olivier	Velouté d'asperges Terrine de saumon sauce cocktail Sauté de veau marengo Gratin Dauphinois Brie Entremet citron meringué		Velouté d'asperges Quiche aux légumes Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne Pommes campagnardes Haricots beurre Brie Entremet citron meringué		Velouté d'asperges Pavé de saumon sauce citron Sauté de veau marengo Gratin Dauphinois Fromage sans sel Entremet citron meringué		Velouté d'asperges Pavé de saumon sauce citron Sauté de veau marengo Gratin Dauphinois Brie Pâtisserie régime	

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

NOM :  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du  
menus  
8€60

**SEMAINE DU 13 AU 19 JUILLET 2020**

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 13 Juillet St Henri	Velouté de légumes Macédoine de légumes Emincé de poulet sauce forestière Pâtes au beurre  Cantafras Yaourt nature sucré		Velouté de légumes Mousse de canard et condiment Steak haché de veau à l'échalote Purée de pois cassés  Cantafras Liégeois vanille		Velouté de légumes Macédoine de légumes Emincé de poulet sauce forestière Pâtes au beurre  Fromage sans sel Liégeois vanille		Velouté de légumes Macédoine de légumes Emincé de poulet sauce forestière Pâtes au beurre  Cantafras Yaourt nature	
Mardi 14 Juillet FETE NATIONALE	Velouté Dubarry Pâté en croûte et condiment Rôti de veau à la crème Petits pois aux oignons Pommes sarladaises Roquefort Entremet fruits rouges				Velouté Dubarry Terrine de légumes Rôti de veau au jus Petits pois aux oignons Pommes persillées Fromage sans sel Entremet fruits rouges		Velouté Dubarry Terrine de légumes Rôti de veau au jus Petits pois aux oignons Pommes persillées Roquefort Pâtisserie régime	
Mercredi 15 Juillet St Donat	Potage St Germain Salade Niçoise Sauté de bœuf à la provençale Pommes rissolées Saint Bricet Crème dessert vanille		Potage St Germain Cœurs de palmier vinaigrette Cervelas Alsacien Purée au beurre Saint Bricet Pêches au sirop		Potage St Germain Cœurs de palmier Sauté de bœuf à la provençale Pommes vapeur Fromage sans sel Compote de pommes		Potage St Germain Cœurs de palmier Sauté de bœuf à la provençale Pommes vapeur Saint Bricet Compote sans sucre	
Jeudi 16 Juillet N.D du Mont-Carmel	Velouté aux 7 légumes Pizza au fromage Haché de veau à l'estragon Pommes de terre à l'ail Bouquetière de légumes Camembert Salade de fruits		Velouté aux 7 légumes Tomates vinaigrette Assiette Anglaise Salade piémontaise Haricots verts vinaigrette Camembert Ile flottante		Velouté aux 7 légumes Tomates vinaigrette Haché de veau à l'estragon Pommes de terre à l'ail Bouquetière de légumes Fromage sans sel Petits suisses		Velouté aux 7 légumes Tomates vinaigrette Haché de veau à l'estragon Pommes de terre à l'ail Bouquetière de légumes Camembert Petits suisses	
Vendredi 17 Juillet Ste Charlotte	Potage tomate Quiche fromage Colin pané Pommes de terre et poireaux béchamel  Chanteneige Fromage blanc sucré		Potage tomate Carottes râpées Cuisse de poulet Pommes de terre rôties Carottes braisées Chanteneige Tarte Normande		Potage tomate Carottes râpées Filet de colin sauce citron Pommes de terre et poireaux béchamel  Fromage sans sel Fromage blanc sucré		Potage tomate Carottes râpées Filet de colin sauce citron Pommes de terre et poireaux béchamel  Chanteneige Fromage blanc nature	
Samedi 18 Juillet St Frédéric	Potage potiron Roulade de jambon Aubergine farcie sauce tomate Riz créole Tomme noire Gâteau de semoule		Potage potiron Poireaux vinaigrette Petits salés Lentilles Carottes Tomme noire Crêpe au sucre		Potage potiron Poireaux vinaigrette Steak haché Aubergine Riz créole Fromage sans sel Fruit de saison		Potage potiron Poireaux vinaigrette Steak haché Aubergine Riz créole Tomme noire Fruit de saison	
Dimanche 19 Juillet St Arsène	Velouté de poireaux Feuilleté de poulet Sauté de veau au basilic Pommes noisettes Haricots verts Bleu Génoise café		Velouté de poireaux Surimi mayonnaise Rôti de bœuf sauce au poivre Pommes rôtis Tomate provençale Bleu Génoise café		Velouté de poireaux Poisson froid sauce citron Sauté de veau au basilic Pommes vapeur Tomate provençale Fromage sans sel Génoise café		Velouté de poireaux Poisson froid sauce citron Sauté de veau au basilic Pommes vapeur Tomate provençale Bleu Pâtisserie régime	

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

NOM :  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du  
menus  
8€60



**SEMAINE DU 20 AU 26 JUILLET 2020**

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 20 Juillet Ste Marina	Potage maraîcher Concombres vinaigrette Filet de poulet sauce crème Carottes et pommes de terre au beurre Fromage aux noix Flan caramel		Potage maraîcher Salade de museau Lasagnes gratinées Fromage aux noix Compote pommes abricots		Potage maraîcher Concombres vinaigrette Filet de poulet Carottes et pommes de terre Fromage sans sel Compote de pommes		Potage maraîcher Concombres vinaigrette Filet de poulet Carottes et pommes de terre Fromage aux noix Compote sans sucre	
Mardi 21 Juillet St Victor	Potage carotte Terrine de campagne et cornichon Beaufilet de colin sauce tomate Riz créole Emmental Velouté aux fruits		Potage carotte Fond d'artichaut vinaigrette Lard froid Pommes rôties Salade iceberg Emmental Gâteau de semoule		Potage carotte Fond d'artichaut vinaigrette Beaufilet de colin sauce tomate Riz créole Fromage sans sel Velouté nature		Potage carotte Fond d'artichaut vinaigrette Beaufilet de colin sauce tomate Riz créole Emmental Velouté nature	
Mercredi 22 Juillet Ste Marie Madeleine	Soupe à l'oignon Carottes râpées Poitrine de veau farcie sauce champignons Printanière de légumes Petit Cotentin Fruit de saison		Soupe à l'oignon Céleri rémoulade Jambon braisé sauce Porto Epinards à la crème Pommes persillées Petit Cotentin Yaourt nature sucré		Soupe à l'oignon Carottes râpées Haché de veau sauce champignons Printanière de légumes Fromage sans sel Fruit de saison		Soupe à l'oignon Carottes râpées Haché de veau sauce champignons Printanière de légumes Fromage sans sel Fruit de saison	
Jeudi 23 Juillet Ste Brigitte	Velouté de légumes Salade de tomates Rôti de bœuf froid sauce béarnaise Salade de taboulé Camembert Tarte aux pommes		Velouté de légumes Tarte au fromage Emincé de volaille à la provençale Pâtes au beurre Camembert Petits suisses sucrés		Velouté de légumes Salade de tomates Rôti de bœuf sauce brune Pâtes Fromage sans sel Petits suisses nature		Velouté de légumes Tomates vinaigrette Rôti de bœuf sauce brune Pâtes Camembert Petits suisses nature	
Vendredi 24 Juillet Ste Christine	Potage tomate Crêpe aux champignons Rôti de porc aux oignons Purée au lait Tomme blanche Mousse au chocolat		Potage tomate Œuf dur mayonnaise Saumonette sauce aux câpres Riz pilaf Brunoise de légumes Tomme blanche Fruit de saison		Potage tomate Œuf dur citronné Rôti de porc aux oignons Purée de pommes de terre Fromage sans sel Fruit de saison		Potage tomate Œuf dur citronné Rôti de porc aux oignons Purée de pommes de terre Tomme blanche Fruit de saison	
Samedi 25 Juillet St Jacques	Potage poireaux Radis beurre Bœuf carottes Pommes vapeur Mimolette Crêpe au chocolat		Potage poireaux Sardines à l'huile Tajine d'agneau ( boulettes d'agneau, merguez ) Légumes Semoule Mimolette Fromage blanc aux fruits		Potage poireaux Radis beurre Bœuf carottes Pommes vapeur Fromage sans sel Fromage blanc nature		Potage poireaux Radis beurre Bœuf carottes Pommes vapeur Mimolette Fromage blanc nature	
Dimanche 26 Juillet Ste Anne	Velouté d'asperges Mousse de canard et condiment Paupiette de veau à l'ancienne Pommes de terre Lyonnaises Haricots beurre Morbier Crumble abricots		Velouté d'asperges Feuilleté au fromage Poulet rôti Pommes noisettes Petits pois Morbier Crumble abricots		Velouté d'asperges Cœurs de palmier Poulet rôti Pommes persillées Petits pois Fromage sans sel Crumble abricots		Velouté d'asperges Cœurs de palmier Poulet rôti Pommes persillées Petits pois Morbier Pâtisserie régime	

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

NOM :  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du  
menus  
8€60



**SEMAINE DU 27 JUILLET AU 2 AOUT 2020**

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 27 Juillet Ste Nathalie	Potage St Germain Salade de pépinettes Fricassé de volaille à la provençale Semoule aux aromates  Rondelé au bleu Yaourt nature sucré		Potage St Germain Feuilleté au fromage Palette 1/2 sel sauce madère  Purée au lait  Rondelé au bleu Pêches au sirop		Potage St Germain Salade de pépinettes Fricassé de volaille à la provençale Semoule aux aromates  Fromage sans sel Yaourt nature		Potage St Germain Salade de pépinettes Fricassé de volaille à la provençale Semoule aux aromates  Rondelé au bleu Yaourt nature	
Mardi 28 Juillet St Samson	Velouté de légumes Œuf dur mayonnaise Bœuf aux carottes Pommes sautées  Gouda Fruit de saison		Velouté de légumes Crêpe au fromage Paupiette de poisson sauce Dieppoise Epinards à la crème Pommes vapeur Gouda Crème dessert café		Velouté de légumes Œuf dur citronné Bœuf aux carottes Pommes vapeur  Fromage sans sel Fruit de saison		Velouté de légumes Œuf dur citronné Bœuf aux carottes Pommes vapeur  Gouda Fruit de saison	
Mercredi 29 Juillet Ste Marthe	Potage poireaux Salade mikado Sauté de porc à la moutarde Pommes persillées Petits pois Brebis crème Tarte abricots		Potage poireaux Carottes râpées à la ciboulette Paleron de bœuf froid vinaigrette Salade piémontaise  Brebis crème Yaourt aux fruits		Potage poireaux Salade mikado Sauté de porc à la moutarde Pommes persillées Petits pois Fromage sans sel Fromage blanc		Potage poireaux Salade mikado Sauté de porc à la moutarde Pommes persillées Petits pois Fromage sans sel Fromage blanc	
Jeudi 30 Juillet Ste Juliette	Potage carotte Saucisson à l'ail Pâtes à la carbonara  Camembert Flan à la vanille		Potage carotte Surimi mayonnaise Filet de poulet au Maroilles Printanière de légumes  Camembert Gaufre au chocolat		Potage carotte Macédoine de légumes Filet de poulet au jus Printanière de légumes  Fromage sans sel Petits suisses		Potage carotte Macédoine de légumes Filet de poulet au jus Printanière de légumes  Camembert Petits suisses	
Vendredi 31 Juillet St Ignace	Potage maraîcher Céleri rémoulade Limande meunière et citron Ratatouille Riz créole Tomme noire Fruit de saison		Potage maraîcher Poireaux vinaigrette Paupiette de bœuf au poivre vert Haricots verts Pommes rôties Tomme noire Petits suisses aux fruits		Potage maraîcher Céleri au citron Filet de hoki Ratatouille Riz créole Fromage sans sel Fruit de saison		Potage maraîcher Céleri au citron Filet de hoki Ratatouille Riz créole Tomme noire Fruit de saison	
Samedi 1er Août St Alphonse	Potage tomate Tarte provençale Merguez Tajine de légumes Semoule Edam Compote de fruits		Potage tomate Saucisson et condiment Cuisse de poulet à l'estragon Petits pois carottes Pommes rissolées Edam Faisselle et confiture		Potage tomate Crudités Cuisse de poulet à l'estragon Petits pois carottes Pommes vapeur Fromage sans sel Compote de pommes		Potage tomate Crudités Cuisse de poulet à l'estragon Petits pois carottes Pommes vapeur Edam Compote sans sucre	
Dimanche 2 Août St Julien	Velouté Dubarry Terrine de lapin et condiment Longe de porc à l'ancienne Salsifis à la crème Pommes noisettes Saint Nectaire Génoise chocolat		Velouté Dubarry Cocktail de crevettes et pamplemousse Navarin d'agneau Duo de flageolets Pommes lamelles Saint Nectaire Génoise chocolat		Velouté Dubarry Cocktail de crevettes et pamplemousse Navarin d'agneau Duo de flageolets Pommes lamelles Fromage sans sel Génoise chocolat		Velouté Dubarry Cocktail de crevettes et pamplemousse Navarin d'agneau Duo de flageolets Pommes lamelles Saint Nectaire Pâtisserie régime	

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