



RESTAURANT

MENUS du 1er au 5 juillet

Lundi 1er juillet

Salade de blé ou Pizza au fromage ou Concombre bio à la ciboulette
Rôti de veau ou Petit salé
Ratatouille ou Flageolets
Riz au lait ou Nectarine

Mardi 02 juillet

Œufs dur mayonnaise ou Melon ou Salade frisée aux lardons et croûtons
Boulettes de bœuf sauce chasseur ou Ficelle Picarde (crêpe jambon champignon)
Pommes vapeur cube aux oignons ou Poêlée façon villageoise
Mousse au café ou Marmelade pomme cannelle

Mercredi 03 juillet

Pomelo ou Coquillettes à la Mexicaine ou Melon
Filet de colin sauce crevette ou Émincé de poulet aux épices douces
Duo brocoli et carotte Bio ou Riz IGP pilaf
Pêche ou Yaourt

Jeudi 04 juillet

Tarte au poireau ou Salade iceberg au chèvre ou Salade betteraves au maïs Bio
Rôti de bœuf (SO) ou Choucroute de la mer
Purée d'artichaut
Brownie aux noix de Pécan/crème Anglaise ou Nectarine

Vendredi 05 juillet

Macédoine mayonnaise ou Taboulé ou Salade de tomates et piments
Cordon bleu ou Chipos/merguez/ventrèche
Épinards Bio Béchamel ou Penne semi complète Bio au beurre
Ile flottante ou Clafoutis aux griottes

Ouvert du lundi au vendredi de 11H30 à 13H30 SANS RESERVATION
Commandes à emporter au 06 34 45 25 06 avant 10H45





RESTAURANT

MENUS du 08 au 12 juillet

Lundi 08 juillet

Salade verte aux agrumes ou Pâté de campagne ou Salade orientale
Omelette au fromage ou Curry de dinde
Piperade ou Riz Basmati
Flan pâtissier ou Pêche

Mardi 09 juillet

Feuilleté au chèvre ou Melon ou Salade de boulgour au surimi
Émincé de bœuf vinaigrette ou Moussaka d'agneau
Pommes galettes
Pêche ou Paris-Brest

Mercredi 10 juillet

Concombre ciboulette ou Salade de pépinette à la mimolette ou Salade de tomate au thon
Paupiette de veau ou Caille sauce Cognac
Petits pois printaniers Bio ou Blé aux poivrons
Liégeois au café ou Abricot

Jeudi 11 juillet

Radis beurre ou Salade au bleu (AOP) ou Lentilles Bio en salade
Porc au caramel ou Cabillaud
Riz cantonais ou Fenouil à la crème
Brownie aux noix de Pécan/crème Anglaise ou Crème caramel ou Chou caramel

Vendredi 12 juillet

Pizza au fromage ou Melon ou Salade Napolitaine mayonnaise
Pavé de colin sauce Nantua ou Escalope de dinde
Boulgour pilaf ou Salsifis poulette
Brunoise de fruits

Ouvert du lundi au vendredi de 11H30 à 13H30 SANS RESERVATION
Commandes à emporter au 06 34 45 25 06 avant 10H45



RESTAURANT

MENU du 15 au 19 juillet

Lundi 15 juillet

Salade de riz au thon ou Salade de betteraves et maïs Bio ou Champignons à la grecque
Sauté de poulet sauce ananas ou Ravioli frais sauce tomate
Haricots beurre ou Salade verte
Nectarine ou Framboisier à la vanille de Madagascar

Mardi 16 juillet

Tarte au fromage ou Rigolo au fromage ou Entrée du jour
Aoxa de veau (SO) ou Steak/Frites
Carottes Bio Vichy
Pêches ou Liégeois aux fruits ou Dessert du jour

Mercredi 17 juillet

Salade de maïs à la Mexicaine ou Melon ou Assiette charcutière
Pot au feu sauce tomate ou Filet de truite beurre citron
Beignets de chou-fleur ou Riz Pilaf IGP
Marmelade pomme cannelle ou Abricots

Jeudi 18 juillet

Tomate mozzarella ou Salade iceberg à la mimolette ou Salade de pâtes à la Mexicaine
Jambon blanc ou Fricassée de dinde sauce pain d'épice
Purée de pois cassés ou haricots vert Bio
Brownie aux noix de Pécan/crème Anglaise ou Crème dessert au café

Vendredi 19 juillet

Terrine de légumes mayonnaise ou Concombre Bio à la ciboulette ou Entrée du jour
Paëlla au poisson et au chorizo ou Steak/Frites
Mille-feuille ou Dessert du jour

Ouvert du lundi au vendredi de 11H30 à 13H30 SANS RESERVATION
Commandes à emporter au 06 34 45 25 06 avant 10H45





RESTAURANT

MENUS du 22 au 26 juillet

Lundi 22 juillet

Salade verte aux agrumes ou Haricots verts Bio vinaigrette ou Salade cœur de blé au thon
Conchiglioni Bio semi-complètes ou Émincés de porc Michigan
Bolognaise ou Courgettes Bio au basilic
Riz au lait ou Abricot

Mardi 23 juillet

Melon ou Maïs à la Mexicaine ou Salade de pâtes safranées
Calamars à l'Américaine ou Saucisse de Toulouse
Pommes vapeur ou Mélange de légumes
Crème dessert vanille ou cocktail de fruits ou Nectarine

Mercredi 24 juillet

Feuilleté au chèvre ou Salade de gésiers aux croûtons ou Carotte cuite vinaigrette
Poulet rôti ou Hachis parmentier
Haricots plats ou Salade verte Bio
Eclair au chocolat ou île gourmande

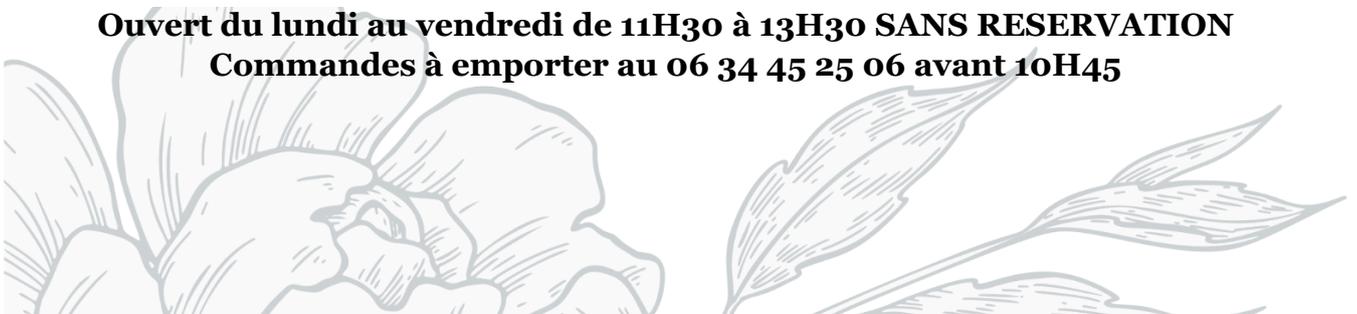
Jeudi 25 juillet

Concombre Bio à la ciboulette ou Pizza au fromage ou Melon
Rôti de porc à la sauge ou Sauté de lapin chasseur
Brocoli Bio au beurre ou Nouilles au beurre
Brownie aux noix de Pécan/crème Anglaise ou Yaourt velouté ou Compote pomme-abricot

Vendredi 26 juillet

Asperges vertes vinaigrette ou Tomates vinaigrette ou Salade verte
Gratin de poisson ou Coq au vin
Riz (IGP) créole ou Purée Dubarry (chou-fleur)
Abricot ou Tarte au citron ou Petits Suisses nature

Ouvert du lundi au vendredi de 11H30 à 13H30 SANS RESERVATION
Commandes à emporter au 06 34 45 25 06 avant 10H45





RESTAURANT

MENUS du 29 juillet au 02 août

Lundi 29 juillet

Concombre Bio Ciboulette ou Salade Gourmande à l'emmental ou Tarte à l'oignon au jambon
Tajine de poulet olives citron ou Côte de porc
Semoule Bio complète ou Haricots vert Bio
Fromage blanc fruité ou Nectarine ou Yaourt nature et miel

Mardi 30 juillet

Betteraves Bio vinaigrette ou Haricots blancs vinaigrette ou Carotte Bio vinaigrette
Rôti de veau sauce au poivre vert ou Filet de Colin sauce Aïoli
Carottes parmentier ou Salade de riz
Pêche ou Flan nappé caramel ou Tarte aux pommes

Mercredi 31 juillet

Taboulé ou Concombre Bio ciboulette ou Andouille
Filet de Poisson pané/ Julienne Romanesco ou Lomo aux poivrons
Fusilli Bio semi complètes ou Purée à l'artichaut
Purée pomme-fraise Bio ou Abricot ou Yaourt Bio Basque nature sucré

Jeudi 1er Août

Accras ou Melon ou Salade verte au chèvre
Navarin printanier ou Crêpe aux champignons
Purée ou Chou-Fleur Bio au beurre
Yaourt fermier nature sucré ou Brownie aux noix de Pécan/crème Anglaise ou Pastèque ou Far aux pruneaux

Vendredi 2 Août

Salade de tomates et piments ou Cœur de blé en salade ou Macédoine mayonnaise
Steak haché maître d'hôtel ou Tortellini frais au pesto
Petits pois et carottes Bio ou Salade verte Bio
Abricot ou Tapioca au lait de coco ou Crème dessert au chocolat

Ouvert du lundi au vendredi de 11H30 à 13H30 SANS RESERVATION

Commandes à emporter au 06 34 45 25 06 avant 10H45

