





















Du 3 au 7 juillet 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates  Et dés de mimolette		Tranche de pastèque		Carottes râpées BIO locales  
Plat protidique	Sauté de dinde LR  sauce au thym <i>Pané graines emmental épinard</i>	Pizza tomate et fromage 	Bifteck haché de bœuf BIO  au jus <i>Boulette de soja tomaté Sauce Tomate</i>	Hoki  sauce marseillaise (soupe de poisson, pulpe de tomate, huile d'olive, ail)	Quenelle sauce champignons crémée
Sa garniture	Petits pois mijotés	Salade verte BIO 	Purée de carottes (PDT LCL) 	Courgettes Pomme de terre vapeur  	Torsades
Produit laitier		Yaourt aromatisé de la bergerie Nationale de Rambouillet  		Point de Brie BIO 	Fromage frais Petit Cotentin
Dessert	Tarte au flan 	Fruit de saison BIO 	Crème dessert à la vanille BIO 	Fruit de saison BIO 	



Produits locaux



Produits labels  
rouges



Préparé par nos  
équipes



Œufs de poule élevée  
en plein air



Produits issus de  
l'agriculture  
biologique



Poissons issus des  
filières MSC



Plats végétariens
















Appellation d'origine  
protégée

Un pain traditionnel est servi  
chaque jour



Du 10 au 14 juillet 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte BIO  et croustons	Pomelos et sucre	Radis roses et beurre		FERIE
Plat protidique	Filet de colin d'Alaska PMD  pané frais	Omelette  sauce basquaise	Jambon de dinde LR  <i>Crispi d'or à l'emmental</i>	Rôti de veau  au jus <i>Galette de lentilles BIO</i> 	
Sa garniture	Riz BIO 	Coquillettes et emmental râpé	Chou-fleur à l'ail	Courgette au persil et semoule BIO 	
Produit laitier	Yaourt nature sucré BIO 			Buchette de lait mélangé	
Dessert		Fruit de saison BIO 	Crème dessert saveur chocolat BIO 	Cake au chocolat épicé  (farine BIO Locale  )	



Produits locaux



Produits labels  
rouges



Préparé par nos  
équipes



Œufs de poule élevée  
en plein air



Produits issus de  
l'agriculture  
biologique



Poissons issus des  
filiales MSC



Plats végétariens


















Appellation d'origine  
protégée



Un pain traditionnel est servi  
chaque jour



Du 17 au 21 juillet 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de tomates BIO  Vinaigrette aux herbes 	Courgette râpée ciboulette	Tranche de pastèque	
Plat protidique	Saucisse chipolatas  <i>Nuggets de blé</i>	Sauté de boeuf BIO  au thym  <i>Quenelle sauce tomate</i>	Thon à la tomate et au basilic	Enchilada (Haricots rouges, maïs)  	Rôti de dinde LR  au jus  <i>Boulette lentilles et sarrasin</i>
Sa garniture	Lentilles mijotées 	Ratatouille et pomme de terre	Penne BIO  semi-complet et emmental râpé	Tortilla de blé	Haricots verts BIO  à la tomate
Produit laitier	Cantal AOP 	Yaourt nature BIO local de la bergerie nationale de Rambouillet  		Petit fromage frais sucré	Fromage frais Saint môret
Dessert	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 



Produits locaux



Produits labels  
rouges



Préparé par nos  
équipes



Œufs de poule élevée  
en plein air



Produits issus de  
l'agriculture  
biologique



Poissons issus des  
filières MSC



Plats végétariens



















Appellation d'origine  
protégée













Un pain traditionnel est servi  
chaque jour



















Du 24 au 28 juillet 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Radis roses et beurre		Salade coleslaw BIO  (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Et dés de Cantal 	Concombre en cubes	
Plat protidique	Tajine de légumes pois chiches et semoule  	Cuisse de poulet rôti LR  et son jus Omelette  au fromage	Rôti de veau LR  au romarin Pané graines emmental épinard	Nuggets de poulet <i>Nuggets de blé</i>	Cube de Colin d'Alaska PMD sauce citron 
Sa garniture		Chutney de courgettes et pomme de terre vapeur	Carottes BIO LCL  à l'ail	Penne rigate et emmental râpé	Riz BIO  sauce tomate
Produit laitier		Yaourt nature BIO  et sucre			Pointe de brie BIO 
Dessert	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO 	Choux à la crème 	Smoothie framboise et basilic 	Fruit de saison BIO 

	Produits locaux		Produits labels rouges		Préparé par nos équipes		Cœufs de poule élevée en plein air		
	Produits issus de l'agriculture biologique		Poissons issus des filières MSC		Plats végétariens		Appellation d'origine protégée	Un pain traditionnel est servi chaque jour	



Du 31 juillet au 4 août 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre				Carottes râpées BIO  locales Vinaigrette au miel 	Tomate BIO  et bille de mozzarella
Plat protidique	Dahl de lentilles corail et riz  	Cordon bleu de volaille <i>Pané moelleux gouda</i> Et ketchup	Pizza au fromage	Rôti de bœuf BIO  au jus <i>Omelette</i>  <i>fines herbes</i>	Parmentier de thon 
Sa garniture		Pomme de terre quartier avec peau	Salade verte BIO 	Boulgour BIO  sauce tomate	
Produit laitier	Camembert BIO 	Yaourt aromatisé BIO local de la bergerie Nationale de Rambouillet 	Bûche de lait mélangé	Fromage frais de campagne nature et sucre	
Dessert	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Mix'lait framboise du chef 		Tarte normande 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens

















Appellation d'origine protégée

Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 7 au 11 août 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Salade verte BIO  aux croûtons  Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 		Salade de tomates BIO  Et dés de Cantal AOP 
Plat protidique	Sauté de dinde LR  au curry  <i>Pané graines emmental épinard</i>	Pavé de colin d'Alaska PMD  à l'armoricaine (paprika, tomate, crème fraîche)	Rôti de porc froid <i>Oeuf dur</i>  Sauce aneth Ô curry	Torsades ratatouille lentilles corail  et emmental râpé	Nugget de poulet <i>Nuggets de blé</i> Ketchup du chef
Sa garniture	Haricots plats	Riz BIO 	Taboulé		Chou-fleur BIO 
Produit laitier	Fromage fondu Vache qui rit	Coulommiers BIO 	Yaourt nature sucré BIO 	Fromage frais aux fruits	
Dessert	Gaufre nappée au chocolat	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 	Riz au lait



Produits locaux



Produits labels  
rouges



Préparé par nos  
équipes



Œufs de poule élevée  
en plein air



Produits issus de  
l'agriculture  
biologique



Poissons issus des  
filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine  
protégée



Un pain traditionnel est servi  
chaque jour



Du 14 au 18 août 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		FERIE	Salade de tomates BIO  Et dés d'emmental vinaigrette au basilic 	Radis roses et beurre	
Plat protidique			Sauté de bœuf BIO  sauce paprika persil <i>Quenelle sauce mornay</i>	Cuisse de poulet LR  A l'estragon <i>Crispi d'or à l'emmental</i>	Croque monsieur au thon du chef 
Sa garniture			Pommes de terre lamelles	Carottes  à l'ail	Salade verte BIO 
Produit laitier					Pont l'évêque AOP 
Dessert			Purée de pomme du chef 	Crème dessert au chocolat BIO 	Fruit de saison BIO 



Produits locaux



Produits labels  
rouges



Préparé par nos  
équipes



Œufs de poule élevée  
en plein air



Produits issus de  
l'agriculture  
biologique



Poissons issus des  
filiales MSC



Plats végétariens



















Appellation d'origine  
protégée



Un pain traditionnel est servi  
chaque jour



Du 21 au 25 août 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon charentais	Salade verte BIO  Et dés de Gouda		Carottes râpées BIO LCL  	<b>Repas froid</b> Concombres rondelles Et dés de mimolette  Vinaigrette au basilic 
Plat protidique	Filet de colin d'Alaska PMD pané frais 	Chili sin carne 	Saucisse chipolata <i>Pané moelleux gouda</i>	Rôti de bœuf BIO  au jus <i>Omelette</i>  <i>sauce basquaise</i>	Œuf dur 
Sa garniture	Petits pois mijotés aux aromates		Semoule BIO 	Courgettes Pomme de terre noisette	Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, brebis olive)
Produit laitier	Yaourt nature sucré BIO 		Camembert BIO 		
Dessert		Lacté saveur vanille	Fruit de saison BIO 	Cake à la noix de coco du Chef 	Fruit de saison BIO 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée













Un pain traditionnel est servi chaque jour





Du 28 au 31 août 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Pastèque	Tomate antiboise 	
Plat protidique	Tajine de légumes pois chiches et semoule 	Sauté de dinde LR  sauce pomme curry Quenelle sauce pomme curry	Crêpe à l'emmental	Jambon de dinde LR  Nuggets de blé	
Sa garniture		Printanière de légumes	Epinards béchamel et Riz BIO 	Farfalles et emmental râpé	
Produit laitier	Gouda BIO 	Carré		Yaourt aromatisé BIO LCL de la Bergerie Nationale de Rambouillet 	
Dessert	Fruit de saison BIO 	Beignet framboise 	Fruit de saison BIO 		



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour