



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 Pané graines emmental épinard	Pizza tomate et fromage	Bifteck haché de bœuf BIO AB au jus Boulette de soja tomaté Sauce Tomate	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 AB	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	



AB AGRICULTURE





Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air





Produits issus de l'agriculture biologique

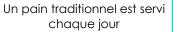


Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens





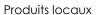




Du 10 au 14 juillet 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte BIO et croutons	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 Crispi d'or à l'emmental	Rôti de veau au jus Galette de lentilles BIO	
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 labels rouges



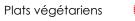
Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air









Appellation d'origine protégée





Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC





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 Nuggets de blé	Sauté de boeuf BIO AB au thym Quenelle sauce tomate	Thon à la tomate et au basilic	Enchilada (Haricots rouges, maïs)	Rôti de dinde LR au jus Boulette lentilles et sarrasin
Sa garniture	Lentilles mijotées	Ratatouille et pomme de terre	Penne BIO AB 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



AB AGRICULTURE





Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air





Produits issus de l'agriculture biologique

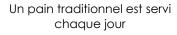


Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens









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		Cuisse de poulet rôti LR	Rôti de veau LR		
		R		Nuggets de poulet	Cube de Colin d'Alaska
	Tajine de légumes pois chiches et semoule	et son jus Omelette au fromage	au romarin Pané graines emmental épinard	Nuggets de blé	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 AB sauce tomate
Produit laitier		Yaourt nature BIO AB 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



AB AGRICULTURE





Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air





Produits issus de l'agriculture biologique

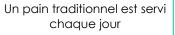


Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens









Du 31 juillet au 4 août 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre				Carottes râpées BIO AB locales Vinaigrette au miel	Tomate BIO AB et bille de mozzarella
Plat protidique		Cordon bleu de volaille Pané moelleux gouda	Pizza au fromage	Rôti de bœuf BIO	
	Dahl de lentilles corail et	Et ketchup		Omelette fines herbes	Parmentier de thon
Sa garniture	112	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



AB AGRICULTURE





Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air





Produits issus de l'agriculture biologique

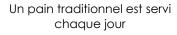


Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens









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 Pané graines emmental épinard	Pavé de colin d'Alaska PMD à l'armoricaine (paprika, tomate, crème fraîche)	Rôti de porc froid Oeuf dur Sauce aneth Ô curry	Torsades ratatouille lentilles corail et emmental râpé	Nugget de poulet Nuggets de blé 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



AB

Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air





Produits issus de l'agriculture biologique

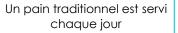


Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens









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 AB sauce paprika persil Quenelle sauce	Cuisse de poulet LR A l'estragon	Croque monsieur au thon du chef
Sa garniture	_		Pommes de terre lamelles	Crispi d'or à l'emmental Carottes à l'ail	Salade verte BIO
Produit laitier					Pont l'évêque AOP
Dessert			Purée de pomme du chef	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison BIO



AB AGRICULTURE





Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air





Produits issus de l'agriculture biologique

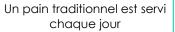


Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens









Du 21 au 25 août 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon charentais	Salade verte BIO		Carottes râpées BIO LCL	Repas froid Concombres rondelles Et dés de mimolette Vinaigrette au basilic
Plat protidique	Filet de colin d'Alaska PMD pané frais	Chili sin carne	Saucisse chipolata Pané moelleux gouda	Rôti de bœuf BIO AB au jus Omelette sauce basquaise	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		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

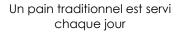


Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens







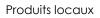


Du 28 au 31 août 2023

	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		



AB





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



