	Vendredi 1er	Samedi 2	Dimanche 3
Midi	Acras légumes **Filet de lieu MSC sauce beurre blanc et épinards** Fromage blanc nature Fruit de saison	Tomates basilic **Rougail saucisse lentilles et riz** Montcendré Compote framboise	Salade caravelle **Omelette boulgour et ratatouille BIO** Yaourt nature Muffin myrtilles
Soir	Crème de haricots Salade toscane Mousse au café	Potage brocolis Omelette aux fines herbes Crème renversée	Soupe de patate douce et lait de coco Coppa Fruit de saison

	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Samedi 9	Dimanche 10 Au camping
Midi	Duo de crudités **Couscous** Petit moulé nature Crème dessert praliné	Salade Napoli **Filet de saumon et purée de brocolis** Yaourt nature Fruit de saison	Céleri rémoulade **Penne à la bolognaise** Emmental Flan chocolat	Risoni au thon **Poulet à la bordelaise et courgettes persillées** St Moret Fruit de saison	Carottes râpées **Parmentier de saumon BIO** Petits-suisses aux fruits Liégeois vanille	Taboulé persil tomates **Sauté de veau à la paysanne et petits pois** Brie Fruit de saison	Chorizo **Pizza tartine jambon mozzarella et tartare de concombre** Camembert Coupelle melon pastèque
Soir	Soupe Bortsch Salade Marco Polo Fruit de saison	Soupe petits pois carottes Œufs pochés Riz au lait	Velouté tomates basilic Salade du pêcheur Fruit de saison	Mouliné de légumes Cervelas en vinaigrette à l'échalote Mousse au citron	Potage provençal Bouchées pois chiches mozza à la menthe **BIO** Compote cassis	Soupe Bortsch Brocolis au poulet grillé Gaufre liégeoise sucrée nappée chocolat	Velouté courgettes Terrine de volaille Fruit de saison

	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15 Jour férié	Samedi 16	Dimanche 17
Midi	Salade bretonne aux petits lardons **Filet de hoki sauce à l'oseille et carottes persillées** Fromage blanc nature Fruit de saison	Concombre à la crème **HVE** **Penne à la carbonara** Rondelé poivre Crème dessert chocolat	Saucisson **Rôti de bœuf froid et salade de pommes de terre et radis** (froid) Comté **AOP** Baba au rhum	Perles de légumes **Paupiette de lapin aux pruneaux et haricots verts** Yaourt nature Tartare de fruits rouges	Betteraves rouges **HVE** **Salade façon niçoise BIO** (froid) Petit moulé nature Compote pomme **HVE**	Mélange de légumes croquants **Filet de poulet pommes de terre moutarde** Petits-suisses aux fruits Flan vanille	Salade marocaine **Sauté de porc provençal et courgettes au basilic** Edam Financier aux amandes **BIO**
Soir	Crème d'épinards Omelette au fromage Flan caramel	Crème de haricots Salade mexicaine Compote pomme biscuit **HVE**	Soupe petits pois carottes Cœur de tarte courgette tomate chèvre Fruit de saison	Potage brocolis Museau Crème dessert vanille	Potage provençal Œufs pochés Liégeois café	Crème d'épinards Acras de morue Fruit de saison	Velouté tomates basilic Salade Justine Compote fruit de la passion

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Midi	Cornet de radis **Filet de lieu noir MSC, boulghour et petits legumes** Camembert Semoule au lait	Museau de bœuf à la lyonnaise **Boulettes façon arancini BIO et légumes verdurette** Fromage blanc nature Fruit de saison	Duo concombre carotte **Rôti de veau façon Orloff et écrasé de patate douce** Roquefort **AOP** Gâteau au fromage blanc	Salade perles d'Alaska **Boudin blanc et ratatouille** St Moret Fruit de saison	Tomates basilic **Saumon pennes et crème de fenouil** Port Salut Flan vanille	Céréales thym abricots **Bœuf au poivre vert et brocolis** Petits-suisses aux fruits Fruit de saison	Duo de crudités **Raviolis au poulet et riz basmati à la sauce thaï** Emmental Muffin pâte à tartiner choco noisette
Soir	Soupe de patate douce et lait de coco Pâté de campagne **HVE** Fruit de saison	Soupe petits pois carottes Taboulé au poulet Mousse au café	Crème de haricots Feuilleté chèvre et épinards Fruit de saison	Velouté courgettes Salade piémontaise Riz au lait	Soupe Bortsch Falafels Compote mirabelle **HVE**	Mouliné de légumes Saucisson à l'ail goût fumé Crème dessert pistache	Velouté tomates basilic Beignet d'aubergines **BIO** Fruit de saison

	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31
Midi	Salade de pois chiche à l'orientale **BIO** **Quenelles de brochet sauce nantua et julienne de légumes** Yaourt nature Fruit de saison	Tartare à l'indienne **Steak haché d'agneau crème d'ail, flageolets et carottes** Petit moulé noix Liégeois vanille	Pâté en croûte de volaille supérieur **Poulet basquaise et spaghetti** Fourme d'Ambert **AOP** Moelleux aux cerises	Moelleux aux légumes méditerranéens **BIO** **Hachis parmentier** Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade grecque **Risotto saumon épinards** Cancoillotte à l'ail **IGP** Flan caramel	Jambon sec **Tajine de légumes au boulgour BIO** Petit moulé ail et fines herbes Coupelle de melon	Taboulé **Sauté de veau au romarin et courgettes** Yaourt nature Tarte au citron meringuée
Soir	Crème d'épinards Mortadelle Mousse au chocolat	Potage provençal Marine au thon Compote poire **HVE**	Soupe petits pois carottes Salade indienne Fruit de saison	Crème de haricots Omelette aux fines herbes Liégeois chocolat	Soupe de patate douce et lait de coco Cake carottes cumin et pavot Compote vanille **HVE**	Soupe Bortsch Blanc de dinde Semoule au lait	Potage brocolis Gnocchi jambon et emmental Fruit de saison

Carte de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en remplaçant les composantes du menu par les propositions présentes sur cette page

Entrées

Mouliné de légumes • Potage Crécy • Soupe à l'ancienne • Taboulé • Carottes râpées vinaigrette • Radis cornet • Pommes de terre mimosa • Lentilles vertes ciboulette • Salade Napoli • Concombres à la crème • Betteraves rouges • Terrine de volaille • Riz niçois au thon • Mortadelle

Plats complets

Chili con carne • Parmentier de poisson à la ciboulette • Couscous • Bitokes d'agneau tandoori et chou-fleur crème • Boulettes de bœuf sauce poivre et haricots verts • Chipolatas et purée de pommes de terre • Poisson à la bordelaise et écrasé de pommes de terre • Paëlla valenciana • Colin et penne crème de ciboulette • Cordon bleu sauce tomatée estragon et pommes vapeur • Cuisse de poulet grillée et écrasé de pommes de terre • Filet de colin nature et julienne de légumes • Raviolis bolognaise • Filet de lieu **MSC** à l'oseille et haricots verts • Tajine de poulet aux abricots et semoule • Filet de poulet grillé et purée de carottes • Moules poivrons tomates basilic et riz • Œufs épinards béchamel • Palette de porc et lentilles cuisinées • Paupiette de veau sauce moutarde et pâtes • Penne à la bolognaise • Quenells de brochet, sauce nantua, riz nature • Sauté de dinde sauce normande et courgettes basilic

Compléments protidiques pour le dîner

Cervelas • Omelette nature • Taboulé au poulet • Salade piémontaise • Salade toscane • Salade Marco Polo • Salade indienne • Salade du pêcheur au thon • Blanc de dinde

Fromages et laitages

Petit moulé nature • St-Môret • Camembert • Gouda • Fromage blanc nature • Yaourt nature • Petits-suisses aux fruits

Desserts

Flan vanille • Mousse au chocolat • Flan caramel • Compote pomme **HVE** • Fruit de saison • Liégeois café • Compote mirabelle **HVE** • Crème dessert praliné