



SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc

Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

SEMAINE DU 23 JUIN AU 27 JUIN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	pamplemousse - 426	pastèque - 170	chou rouge- chou blanc - 32	radis beurre - 69	céleris remoulade - 11
	salade de semoule au saumon - 247	pomme de terre à la mexicaine - 437	betteraves œufs - 107	fond d'artichaut au crabe vinaigrette huile de noix - 442	riz composé - 90
	carottes cascot - 3	brocolis au gorgonzola - 91	salade crevettes ananas curry - 424	melon à l'italienne - 45	omik hourya - 509
	assiette de charcuteries - 314	terrines de poisson - 384	salade de pâtes d'été - 397	Ile flottante salé crème de poivrons - 566	salade kiwi poulet - 529
	gaspacho concombre lait de coco - 466	salade frisée aux lardons - 80	gaspacho de courgette - 100	riz au pesto et tomates confites - 434	gaspacho tomate melon basilic - 467
p l a t s	Rôti de porc - 61	Lieu noir sésame coulis de poivron-505	Rôti de veau - 387	Brochette de bœuf tex mex - 37	Pintade rôtie - 224
	Emincé de dinde au lait de coco - 186	Colombo d'agneau - 75	Thon basquaise - 423	Spaghetti carbonara - 416	Dos de cabillaud sauce aigre douce-149
	Aiguillettes végétales crème de champignons - 568	Cassolette de légumineuse - 582	Omelette portugaise - 188	Gratin tortis montagnard potiron - 542	Tarte fine aux légumes - 486
L é g u m e s	blé au citron confit - 1	riz basmati - 43	pommes de terre wedges - 33	pâtes - 29	pommes fondantes - 94
	courgettes - 10	carottes - 3	poêlée cordiale ligne - 75	haricots beurre - 23	ratatouille niçoise - 40
	frites - 63				frites - 63
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	Profiteroles-250	tartelette framboise - 181	riz au lait zeste d'orange - 218	pêche chantilly-sauce melba - 75	poêlée de fruits au miel - 192
	crème spéculos - 19	smoothie de fruits - 184	ananas rôti - 232	flan pâtissier - 45	tarte cerise - 101

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

fait maison

bleu blanc cœur

menu équilibre

AB



SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc

Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

SEMAINE DU 30 JUIN AU 4 JUILLET

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	raita de concombre - 454	salade de thon-551	céleris chou rouge - 16	melon mozzarella - 477	radis beurre - 69
	taboulé - 238	carottes raisins - 9	lentilles à l'alsacienne - 245	salade champignon lait de coco coriandre cacahuete - 455	pomme de terre lardons cornichons -524
	rosette - 338	salade chèvre chaud - 186	poivron au four - 83	surimi sauce cocktail - 195	Mille feuille au poivron, aubergine, parmesan - 582
	asperges - 169	betteraves œufs - 107	maquereaux vin blanc - 368	pâtes à l'italienne - 258	œufs mayonnaise - 346
	soupe glacé pastèques - 177	tomates anciennes en salade - 61	gaspacho d'avocat - 89	artichaut vinaigrette - 101	gaspacho petit pois menthe - 94
P l a t s	Beignets de calamar gribiche - 13	Filet de truite au cidre - 273	Escalope de dinde Viennoise - 180	Steak haché - 421	Poulet mariné - 353
	Sauté de porc au curry - 405	brochette de dinde aux cacahuètes - 497	Rognons sauce Madère - 380	Saucisse de Toulouse - 395	poisson rôti aux courgettes - 504
	Riz haricots rouge à l'espagnole - 445	Dhal de lentilles corail - 547	Croque veggie fromage - 573	Quiche chevre légumes provençales - 346	Tomate farcie végé - 286
L é g u m e s	quinoa au poivron - 109	penne au blé complet - 29	boullgour à la brunoise de légumes - 60	gratin dauphinois - 21	riz basmati - 43
	épinards - 16	poêlée trio légumes - 97	haricots verts - 25	julienne de légumes - 64	brocolis - 2
	frites - 63		pomme noisette - 81		frites - 63
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	pasteis de nata - 166	banane crème anglaise - 193	crumble de fruits - 28	poire rôtie chocolat - 77	panna cotta fruits rouges - 200
	mousse chocolat - 68	tartelette citron meringué - 99	entremet vanille - 42	brioche perdue - 8	tarte grillotine - 204

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

fait maison

bleu blanc cœur

menu équilibre

AB



SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc

Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver sur le site du cesfo ou dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

SEMAINE DU 7 JUILLET AU 11 JUILLET

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	courgette râpé gingembre citron vert - 447	coleslaw - 182	concombre dip indy - 463	pastèque - 170	tomate en salade - 61
	maïs tomates - 25	crevette guacamole radis pomme granny - 465	fenouils tomates - 43	pommes de terre poivron - 213	salade de riz à l'ananas - 399
	œufs cocotte crème de chorizo - 535	salade féta tomate - 286	salade de pâtes d'été - 397	brocolis au bleu - 91	betteraves en salade - 102
	pamplemousse - 426	salade haricots verts - 198	avocats chiliens - 165	paté de campagne - 325	Tartine de saumon radis fromage frais-539
	gaspacho concombre lait de coco - 466	lentilles et saumon fumé - 164	champignons à la grecque - 252	smoothie concombre - 487	Gaspacho de poivrons rouge -
p l a t s	Blanquette de lapin - 20	Filet de julienne américaine - 153	Rôti de bœuf sauce Porto - 382	Steak de porc au romarin - 55	Moules à la crème - 229
	Côte de porc vinaigre de cidre - 508	Brochette de veau aux épices -	Saucisse de volaille - 396	Spaghetti aux fruits de mer - 414	Poulet fermier - 351
	Oeufs pochés à la provençale - 574	Aiguillette végé - 568	Gnocchi fromage, champignons - 522	brick provençale chèvre miel - 533	Galette aux trois fromages - 512
L é g u m e s	purée patate douce - 84	riz pilaf - 48	pommes de terre wedges - 33	spaghettis - 53	semoule - 51
	haricots beurre - 23	ratatouille niçoise - 40	carottes - 3	poêlée de légumes - 97	courgettes - 10
	frites - 63				frites - 63
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	fraîcheur fruits rouges - 48	nid abeille amande - 153	churros cacao - 160	muffin myrtille - 196	clafoutis aux pêches - 11
	brownie chocolat - 9	compote maison - 131	smoothie banane kiwi - 229	crème dessert vanille - 17	poire belle-Hélène - 76

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

 fait maison

 bleu blanc cœur

 menu équilibre

 AB



SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc

Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver sur le site du cesfo ou dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

SEMAINE DU 14 AU 18 JUILLET

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		taboulé de choux-fleur - 133	melon - 44	radis beurre - 69	assiette de crudités - 67
		haricots plats pignons de pin - 474	œufs mayonnaise - 346	kasha agrumes noisettes raisins céleris - 462	riz thon - 219
	Fête Nationale	poire au bleu noix et tomate confite - 513	caviar d'aubergine - 396	concombres à la menthe - 160	macédoine à l'huile d'olive - 470
		pomme de terre à la mexicaine - 437	salade lentilles chorizo artichauts féta - 293	croque betterave fromage frais - 504	avocat grillé - 534
		gaspacho vert - 533	gaspacho de tomates - 131	jambon cru de pays - 322	gaspacho tomate pastèque ricotta basilic - 512
Plats		Pavé de colin à la bordelaise - 489	Rôti de porc - 331	Cuisse de poulet basquaise - 137	Filet de maquereaux à l'escabèche - 506
	Fête Nationale	Saucisse de lapin - 250	Hachis parmentier - 299	Foie de veau persillade - 280	Brochette d'agneau aux herbes - 35
		Omelette au boursin - 571	Tartine provençale égrène de pois - 517	Brick epinard chèvre - 533	Samoussa de légumes - 393
Légumes		lentilles bio - 66	kasha aux herbes - 111	riz pilaf - 48	semoule - 51
	Fête Nationale	poêlée 4 saisons - 97	haricots verts - 25	chou-fleur - 88	batonnière de légumes - 97
			pommes paillason - 36		
		Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
Desserts		gâteau basque - 52	mousse mangue - 72	éclair chocolat - 33	tarte coco framboises - 173
	Fête Nationale	entremet flan praliné - 41	beignet à la framboise - 4	tarte crumble - 159	pomme au four - 150

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

 fait maison

 bleu blanc cœur

 menu équilibre

 AB



SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc

Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver sur le site du cesfo dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

SEMAINE DU 21 AU 25 JUILLET

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	céleris tomates - 19	carottes rapées - 1	salade courgettes dattes pignon de pin - 519	tomates-mozzarella - 180	salade folle de soja - 505
	salade de maïs - 156	salade de quinoa saumon fumé aneth - 453	œuf poché lentille lieu fumé vinaigrette aux agrumes - 472	piemontaise - 161	taboulé - 238
	museau - 324	haricot beurre échalote - 159	asperge sauce aurore - 98	radis beurre - 69	œufs durs - 356
	betterave fromage de brebis - 452	salade chèvre chaud - 186	melon - 44	rilette sardine yaourt - 435	salade de haricots vert noix de coco - 522
	gaspacho concombre lait de coco - 466	choux rouge aux pommes - 178	gaspacho petit pois menthe - 94	artichaut vinaigrette - 101	gaspacho tomates framboises - 173
P l a t s	Escalope de dinde à la crème - 186	Filet de poisson chorizo - 294	Steak haché bordelaise - 461	Paupiette pêcheur - 245	Pavé de colin à la bordelaise - 489
	Travers de porc sauce BBQ - 437	Rôti de veau - 387	Rougaille - 388	Brochette de dinde texane - 40	Poulet chunk - 519
	Perle à la cantonaise - 551	Parmentier lentilles patates douce - 546	Tartine féta houmous - 565	Courgette farcie égrené de pois - 89	Falafel de pois chiche - 549
L é g u m e s	boulgour à la brunoise provençale - 60	écrasé pommes de terre - 85	riz créole - 46	pâtes -29	pommes paillasson - 36
	carottes - 3	brocolis - 2	ratatouille niçoise - 40	aubergines grillées - 99	poêlée brocolis champignons - 72
	frites - 63		frites - 63		
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	brownie caramel - 9	soupe de fruits - 156	fraîcheur pomme caramel au beurre salé - 261	coupe pastèque melon thé vert - 211	crème dessert chocolat - 14
	compote pommes abricots - 131	semoule au lait fruits confits - 84	tarte à la noix de coco - 85	religieuse chocolat - 82	tarte aux pommes - 94

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

fait maison

bleu blanc cœur

menu équilibre

AB