

Menus du 7 juillet au 11 juillet

Légende :

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 7 juillet	Mardi 8 juillet	Mercredi 9 juillet	Jeudi 10 juillet	Vendredi 11 juillet
<p>Salade de perles de blé aux fines herbes </p> <p>Escalope de porc régionale Sauce aux olives </p> <p>Brocolis à la vapeur </p> <p>Camembert BIO </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>FISH AND CHIPS</p> <p>Melon Charentais </p> <p>Fish and chips </p> <p>Suisse fruité </p> <p>Compote pomme BIO fraise du chef </p>	<p>Lentilles BIO à l'échalote </p> <p>Omelette BIO Sauce aurore </p> <p>Tomates au four </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte régionale croûtons au balsamique </p> <p>Lasagnes à l'égrené de boeuf BIO </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Cake aux pépites de chocolat du chef </p>	<p>ANTILLAIS</p> <p>Carottes râpées régionales et vinaigrette aigre douce </p> <p>Emincé de filet de poulet Sauce colombo </p> <p>Riz BIO créole </p> <p>Fromage blanc nature et coulis de fruits jaunes</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus du 14 juillet au 18 juillet

Légende:



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 14 juillet	Mardi 15 juillet	Mercredi 16 juillet	Jeudi 17 juillet	Vendredi 18 juillet
	<p>Betteraves BIO et vinaigrette  </p> <p>Rôti de porc LR Sauce au jus  </p> <p>Semoule BIO  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre au persil </p> <p>Filet de colin MSC Sauce provençale  </p> <p>Chou-fleur BIO  </p> <p>Cantal AOP  </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Amérique du sud Salade de haricots rouges à l'huile d'olive </p> <p>Garniture Fajitas (poulet, crème et sauce aux épices) </p> <p>Wrap (galette) </p> <p>Mimolette</p> <p>Gâteau au dulce de leche du chef </p>	<p>TOUS AU JARDIN Melon jaune </p> <p>Salade de coquillettes BIO oeuף, emmental et tomates à la ciboulette  </p> <p>Suisse sucré </p> <p>Compote maison pomme BIO cassis  </p>

Menus du 21 juillet au 25 juillet

Légende:



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 21 juillet	Mardi 22 juillet	Mercredi 23 juillet	Jeudi 24 juillet	Vendredi 25 juillet
Radis et beurre 	Taboulé (semoule BIO) 	Pastèque 	Escale en Grèce Salade de tomates, concombres, olives, feta à l'huile d'olive	Friand au fromage
Lentilles BIO à l'indienne 	Pilons de poulet Sauce au jus 	Jambon blanc issu du porc français	Poisson frais MSC Sauce aux aromates	Boulettes au boeuf Sauce tajine
Boulgour BIO 	Haricots beurre persillés 	Purée de pommes de terre 	Riz BIO pilař 	Carottes vapeur
Fromage blanc sucré	Emmental BIO 	Chanteneige 	Saint Nectaire AOP 	Yaourt sucré
Pomme au four	Salade de fruits	Liégeois chocolat	Cake à l'orange 	Fruit de saison

Menus du 28 juillet au 1er août

Légende:

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 28 juillet	Mardi 29 juillet	Mercredi 30 juillet	Jeudi 31 juillet	Vendredi 1er août
Beignet de chou-fleur	Salade de pommes de terre à l'échalote	<i>Rouge de plaisir</i>	STREET FOOD Dips de légumes au fromage blanc et à la ciboulette	Repas froid Melon
Sauté de dinde Sauce au curry	Escalope de porc Sauce à la moutarde à l'ancienne	Betteraves BIO à la framboise	Hot dog (saucisse végétale et pain) Ketchup	Salade de riz BIO au thon Vinaigrette persillée
Courgettes BIO à l'ail	Petits pois BIO	Égrené de boeuf BIO Sauce bolognaise	Potatoes	Coulommiers
Suisse fruité	Yaourt aromatisé	Pépinettes	Cantal AOP	Flan nappé caramel
Salade de fruits	Compote pomme BIO fraise	Fromage à croquer	Muffin	
		Fraises		

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France