

Menus du 6 au 10 juillet

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 6 juillet

Betteraves BIO
à la moutarde l'ancienne



Rougail de saucisses
(Filet de hoki MSC)



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison

Mardi 7 juillet

Salade de riz IGP
de Camargue et tomates
au basilic



Paupiette au veau
(Pané fromager)
Sauce provençale



Haricots verts BIO à l'ail



Vache qui rit BIO



Fruit de saison

Mercredi 8 juillet

Concombre au fromage ail
et fines herbes



Bolognaise de lentilles BIO



Penne BIO



Emmental BIO râpé



Compote pomme BIO
framboise



Jeudi 9 juillet

Champêtre
party

Pizza au fromage

Rôti de dinde
(Saucisse végétale)
Sauce mayonnaise

Salade de pommes de terre,
légumes, maïs et vinaigrette

Yaourt nature

Fruit de saison

Vendredi 10 juillet

Salade iceberg
au persil



Brandade de colin MSC
à la purée de carottes
(Jambon blanc
et purée de carottes)



Tomme noire IGP



Clafoutis aux cerises



Ce midi, c'est repas : Champêtre



api

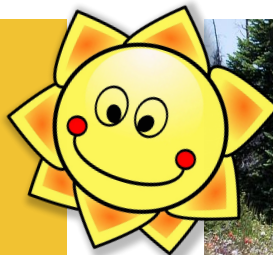
Pizza au fromage

Rôti de dinde
(Saucisse végétale)
Sauce mayonnaise

Salade de pommes de terre,
tomates, maïs et vinaigrette

Yaourt nature

Fruit de saison



LE JEUDI
9/07



Menus du 6 au 10 juillet

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 13 juillet

Carottes râpées
et vinaigrette



Émincé de cuisse
de poulet
(Filet de cabillaud MSC) 
Sauce au thym



Petits pois CE2



Mimolette BIO



Compote pommes BIO
biscuitée



Mardi 14 juillet

Mercredi 15 juillet

Taboulé estival
(semoule BIO)



Poisson blanc meunière
MSC
(Saucisse végétale) 

Courgettes béchamel



Cantal AOP



Fruit de saison

Jeudi 16 juillet

CAP SUR LE CANADA

Salade verte
et vinaigrette
aux cranberries 

Effiloché de porc
(Filet de hoki MSC) 
Sauce façon poutine



Frites au four

Cheddar râpé

Gâteau au sirop d'érable



Vendredi 17 juillet

Oeuf dur et mayonnaise

Pastachiches HVE
Sauce basquaise



Suisse sucré

Fruit de saison



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

Ce midi, on décolle vers le CANADA

api



Salade verte et vinaigrette
aux cranberries

Effiloché de porc (Filet de hoki MSC)
Sauce façon poutine

Frites au four

Cheddar râpé

Gâteau au sirop d'érable

LE VENDREDI : 16/07



Menus du 20 au 24 juillet

Légende :



Lundi 20 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
Melon jaune	Salade de pommes de terre au ketchup 	Concombre au fromage blanc et ciboulette 	Salade de coquillettes BIO et vinaigrette  	Tomates et vinaigrette façon Caesar
Sauté de dinde (Filet de saumon MSC)  Sauce chorizo 	Pain végétarien aux lentilles corail BIO  	Rôti de porc LR (Falafels) Sauce aux olives  	Cordon bleu de dinde (Pané fromager)	Filet de limande MSC (Jambon blanc) Sauce au paprika  
Blé pilaf 	Haricots beurre persillés 	Semoule BIO  	Ratatouille	Riz de Camargue IGP pilaf  
Camembert BIO 	Yaourt aromatisé	Gouda BIO 	Fromage de chèvre frais 	Tomme blanche
Flan chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau aux fruits rouges 



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

Menus du 27 au 31 juillet

Légende :



Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
Carottes râpées à l'ail Gratin de gnocchis de pommes de terre, duo de courgettes et chèvre Yaourt nature Fruit de saison	Salade de perles au balsamique Filet de poisson pané MSC (Nuggets de blé) Epinards à la vache qui rit Saint Nectaire AOP Fruit de saison	Pastèque Rôti de dinde (Médailillon de surimi) Sauce mayonnaise Salade de riz BIO, tomate, maïs et vinaigrette Tomme noire IGP Crème dessert vanille	Salade verte et vinaigrette Lasagnes au boeuf (Lasagnes de légumes à la provençale) Fromage de chèvre à tartiner Milkshake banane BIO chocolat	Caviar d'aubergine Saucisse de porc CE2 (Saucisse végétale) Purée de pommes de terre Verre de lait BIO Cake aux pêches



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