

Semaine 29	LUNDI 13 juillet	mardi 14 juillet	mercredi 15 juillet	jeudi 16 juillet	vendredi 17 juillet
ENTRÉE		FERIÉ	Pamplousse	Salade Russe	Salade Coleslow
PLAT	sauté dinde marengo		lentilles à la Marocaine	Bœuf Stroganoff VBF	poisson Amandes
ACCOMPAGNEMENT	Carottes / PDT			Macaroni Bio	Brocolis PDT
PRODUIT LAITIER	Fromage bio		Dessert lacté	DESSERT LACTÉ BIO	Dessert lacté
DESSERT	Fruit de saison		Pâtisserie	Sablé	Fruit de saison
GOUTER	corn flask		Pain/beurre/chocolat	pain au lait	pain / confiture fraise
	lait chocolat		jus de pomme	compote gourde	jus d'orange
Semaine 30	lundi 20 juillet	mardi 21 juillet	mercredi 22 juillet	jeudi 23 juillet	vendredi 24 juillet
ENTREE	Pastèque	Salade ice berg Carotte	Betteraves vinaigrette		Houmous / taost
PLAT	Chili végétarien	Sauté d'agneau paprika UE	Filet Meunière	Poulet roti sc tomate au thym	Rôti de bœuf VBF sc poivre
ACCOMPAGNEMENT	Riz bio	petit pois	Chou fleurs/Tomate prov	Pomme campagnarde	haricots plat
PRODUIT LAITIER	Dessert lacté bio	Fromage	Dessert lacté	Dessert lacté	Glace
DESSERT		Pâtisserie		Fruit de saison	
GOUTER	Biscuit	boules chocolat	pain / confiture abricot	Biscuit	pain / nutella
	compote gourde	lait vanille	jus de multi fruit	yaourt à boire	jus d'orange
Semaine 31	lundi 27 juillet	mardi 28 juillet	mercredi 29 juillet	jeudi 30 juillet	vendredi 31 juillet
ENTREE		Salade PDT H Vert	Salade texane	Radis beurre	
PLAT	Rôti de veau UE sc champignon	Omelette	Escalope viennois sc barbecue	Lasagne ricota epinards	Filet de colin sc provençale
ACCOMPAGNEMENT	Purée de celeri	Gratin courgettes	Pôlée Texmex	Salade verte	Blé
PRODUIT LAITIER	Fromage	Dessert lacté	Glace	Fruit	Fromage
DESSERT	Pâtisserie	Fruit	Dessert lacté		Pâtisserie
GOUTER	Pétales chocolat	Pain confiture abricot	Biscuit	Pain / beurre/ chocolat	Biscuit
	lait vanille	jus d'orange	fruit	compote gourde	yaourt à boire
Semaine 32	lundi 3 aout	mardi 4 aout	mercredi 5 aout	jeudi 6 aout	vendredi 7 aout
ENTREE		Taboulé à la menthe	Salade / concombre		Carottes rapées / raisins
PLAT	Poisson pané / citron	Salade de paleron VBF	Sauté de canard au miel	Paupiette saumon sc Julienne	Couscous de légumes
ACCOMPAGNEMENT	Purée de carotte à la crème	haricot vert en salade	Pôlée mini penne légumes	Pdt Persillées	Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage bio	Dessert lacté	Fromage	Dessert lacté bio	Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie	sablé	Pâtisserie
GOUTER	pain / nutella	Biscuit	pain / confiture fraise	gouter fourré	boules miel
	jus de fruit	yaourt à boire	jus de fruit	compote gourde	lait

UE: viande bovine union européenne -VBF : viande bovine française - EDN: viande de Normandie - Plat végétarien

Les menus proposées restent sous réserve d'approvisionnement, conformément à la loi Egalim, un menu végétarien est proposé par semaine.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des trace d'allergènes notamment :

Gluten, œufs, poissons, lait, soj, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésames, anhydrides sulfureux et suifites, lupis, mollusques; liste non exhaustive