

Menus du 08 juillet api au 30 août 2019

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 08 AU 12 JUILLET	RADIS ET BEURRE SALADE DE MINI FARFALLES AU SURIMI CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMMES-PÊCHE	MELON STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE PROVENCALE POTATOES EDAM LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE DE PERLES FILET DE POISSON PANE ET CITRON HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	GASPACHO A LA TOMATE ROTI DE PORC FROID ET MAYONNAISE MACEDOINE DE LEGUMES A LA BULGARE VACHE QUI RIT  RIZ AU LAIT	PIQUE-NIQUE
	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE CHIPOLATAS LENTILLONS BIO TARTARE AIL ET FINES HERBES CREME DESSERT VANILLE	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE JAMBON DINDE ET STICK DE KETCHUP TABOULE A LA MENTHE EDAM (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS MUNGO SAUTE DE PORC (VPF) CAMELISE RIZ PILAF  CHANTAILLOU  LITCHIS AU SIROP	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE RAVIOLIS SAUCE TOMATE YAOURT NATURE SUCRE ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX PÊCHES (à portionner)	PIQUE-NIQUE
DU 15 AU 19 JUILLET	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE SALADE DE POMMES DE TERRE AUX DES DE VOLAILLE EMMENTAL PÊCHES AU SIROP	POIREAUX VINAIGRETTE A L'ECHALOTE CALAMARS A LA ROMAINE RATATOUILLE TOMME BLANCHE BEIGNET AU CHOCOLAT (A et FC)	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC COUSCOUS AUX DEUX VIANDES (merguez et boulettes d'agneau) SEMOULE BIO PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE SPAGHETTI BOLOGNAISE ET FROMAGE RAPE CARRE DE LIGUEIL (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	PIQUE-NIQUE
	SALADE CAMPAGNARDE DOS DE LIEU AUX PETITS LEGUMES JEUNES CAROTTES PETIT LOUIS A TARTINER YAOURT AUX FRUITS MIXES	SALADE COLESLAW CORDON BLEU COQUILLETES SAINT NECTAIRE (à portionner) COMPOTE POMMES	CONCOMBRES FACON TZATSIKI PAUPIETTE DE VEAU AU JUS PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	GASPACHO TOMATES POIVRONS CHILI CON CARNE  RIZ BIO CARRE FONDU COMPOTE POMMES-MANGUE 	PIQUE-NIQUE
DU 22 AU 26 JUILLET	TABOULE A L'ORIENTALE COLOMBO DE POULET DUO DE COURGETTES A L'HUILE D'OLIVE CHANTENEIGE CREME DESSERT CAMEL	SALADE D'HARICOTS VERTS ET TOMATE VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF (VBF) ET KETCHUP SALADE DE POMMES DE TERRE PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE PERSILLEE EMINCE DE PORC (VPF) SAUCE AUX OLIVES HARICOTS PLATS BRIE EN POINTE (à portionner) SEMOULE AU LAIT	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES DE PROVENCE PUREE CRECY FROMAGE COMPOTE POMMES-GROSEILLE	PIQUE-NIQUE
	JULIENNE DE BETTERAVES ROUGES SALADE STRASBOURGEOISE FRAIDOU ABRICOTS AU SIROP	SALADE DE CŒUR DE BLE FILET DE LIEU SAUCE BASILIC PETITS POIS CAROTTES COULOMMIERS (à portionner) NOVLY VANILLE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE BOULETTES DE BŒUF (VBF) SAUCE AUX POIVRONS SEMOULE BIO YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON	FERIE	PIQUE-NIQUE
DU 29 AU 02 AOUT	CHOU BLANC AU CURRY TORTELLONI TRICOLORS AUX TROIS FROMAGES SAUCE CREME SAINT PAULIN (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE RIZ AUX PETITS LEGUMES PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES AUX DES DE BREBIS (BC) RÔTI DE PORC FROID (VPF) ET MAYONNAISE SALADE DE PATES EMMENTAL BIO COMPOTE POMMES-CERISES	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET KETCHUP POMMES RISSOLEES CARRE FONDU FROMAGE BLANC AROMATISE	PIQUE-NIQUE
	DU 05 AU 09 AOUT	DU 12 AU 16 AOUT	DU 19 AU 23 AOUT		

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Goûters du 08 juillet au 30 août 2019

Légende :

Fruit ou
équivalent

Produit
céréalié

Produit
Laitier

Produit
sucré

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Juillet 2019	du 08 au 12	Baguette	Laitage sucré	Baguette	Fruit frais	Fromage blanc aromatisé
		Fromage	Petits beurre	Confiture	Brioche	Roulé au chocolat
		Jus d'orange	Jus de pomme	Jus de raisin	Brique de lait 1/2 écrémé	Jus d'ananas
	du 15 au 19	Velouté aux fruits	Palmier	Fruit frais	Baguette	Barre de chocolat
		Petits beurre	Crème dessert	Brioche	Fromage	Baguette
		Jus de pomme	Jus d'ananas	Brique de lait 1/2 écrémé	Jus de raisin	Jus d'orange
	du 22 au 26	Roulé au chocolat	Fromage	Tranche de cake	Brioche	Laitage sucré
		Fruit frais	Baguette	Petit suisse aux fruits	Confiture	Galette pur beurre
		Brique de lait 1/2 écrémé	Jus de raisin	Jus d'ananas	Jus d'orange	Jus de pomme
Août 2019	29 au 02	Palmier	Brioche	Fruit frais	Velouté aux fruits	Marbré
		Crème dessert	Barre de chocolat	Sablé de retz	Madeleine	Yaourt aromatisé
		Jus d'ananas	Jus d'orange	Brique de lait 1/2 écrémé	Jus de pomme	Jus de raisin
	du 05 au 09	Roulé au chocolat	Baguette	Laitage sucré	Fruit frais	Fromage
		Fromage blanc sucré	Confiture	Petits beurre	Brioche	Baguette
		Jus d'orange	Jus de pomme	Jus de raisin	Brique de lait 1/2 écrémé	Jus d'ananas
	du 12 au 16	Yaourt aromatisé	Palmier	Baguette	FERIE	Velouté aux fruits
		Madeleine	Fruit frais	Barre de chocolat		Galette pur beurre
		Jus de raisin	Brique de lait 1/2 écrémé	Jus d'orange		Jus de pomme
	du 19 au 23	Laitage sucré	Baguette	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Petit suisse aux fruits
		Petits beurre	Confiture	Brioche	Tranche de cake	Madeleine
		Jus d'orange	Jus d'ananas	Jus de pomme	Brique de lait 1/2 écrémé	Jus de raisin

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."