




Menus de la Semaine du 8 au 12 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Pizza reine	Salade verte	Mortadelle et cornichon	Repas barbecue
Aiguillette de poulet sauce tandoori	Filet de merlu sauce citron	Burger de veau Sauce barbecue	Rôti de bœuf au jus	
Blé	Carottes au jus	Purée de pommes de terre	Frites	
Saint Paulin	Fromage blanc au sucre	Edam	Bleu	
Mouliné pomme saveur biscuit	  Fruit de saison Au choix	Fromage blanc, marmelade framboise	Fruit de saison Au choix	
				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique






Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 15 au 19 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Acras et salade verte	Melon	Concombre tzatziki	Œufs durs mayonnaise	Repas barbecue
Daube provençale 	Torti carbonara	Rôti de dinde sauce miel poivrons	Jambon blanc	
Petits pois	Tomme blanche	Ratatouille semoule	Salade de pommes de terre	
Tomme grise	Compote fraise banane	Cantadou ail et fines herbes	Petit filou	
Fruit de saison Au choix 		Glace petit pot chocolat	Pêche au sirop	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique






Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 22 au 26 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Parmentier de poisson à la carotte</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison au choix</p> 	<p>Concombre Tzatziki</p> <p>Moelleux de poulet sauce aigre douce</p> <p>Riz</p> <p>Cantal AOC et pain de campagne</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Taboulé</p> <p>Pizza poivrons mozzarella</p> <p>Salade verte </p> <p>Fraidou </p> <p>Compote de fraise</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Repas barbecue</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 29 juillet au 2 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette	Rillettes de canard	Carottes râpées	Risetti sauce tomate	Salade verte 
Cordon bleu	Tajine de boeuf	Filet de hoki sauce portugaise	Aiguillette de poulet au citron	Vinaigrette crémeuse à la ciboulette
Purée de brocolis	Semoule	Purée de brocolis et pommes de terre	Haricots beurre	Saucisses
Brie	Fromage blanc au sucre 	Petit filou	Saint-Paulin	Frites
Liégeois chocolat	Fruit de saison au choix	Beignet pomme	Donut s	Petit moulé nature
				Gâteau Acapulco

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique






Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 5 au 9 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Pizza reine	Salade verte	Mortadelle et cornichon	Radis beurre
Aiguillette de poulet sauce tandoori	Omelette	Burger de veau Sauce barbecue	Rôti de bœuf au jus	Lasagnes
Pommes sautées	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Duo de courgettes, riz, béchamel au parmesan	Cantafras
Saint Paulin	Fromage blanc au sucre	Edam	Bleu	Liégeois chocolat
Mouliné pomme saveur biscuit	Yaourt nature sucré  	Fromage blanc, marmelade framboise	Fruit de saison Au choix	
	Fruit de saison Au choix			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique




Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 12 au 16 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Acras et salade verte</p> <p>Boulettes de boeuf provençale </p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit de saison Au choix </p>	<p>Melon</p> <p>Torti carbonara</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Panna cotta </p>	<p>Concombre tzatziki</p> <p>Rôti de dinde sauce miel poivrons</p> <p>Ratatouille semoule</p> <p>Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Glace petit pot chocolat</p>	<p>FERIE</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique




Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 19 au 23 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne et cornichon	Concombre  Tzatziki	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Pastèque
Ravioli gratinés	Moelleux de poulet sauce aigre douce	Pizza poivrons mozzarella	Wings de poulet	Rôti de bœuf, kectchup
Camembert	Riz	Salade verte	Frites	Coquillettes 
Fruit de saison au choix	Cantal AOC et pain de campagne	Fraidou	Yaourt nature sucré	Coulommiers
	Compote pomme banane	Fromage blanc fraise	Fruit de saison au choix	Cake pêche menthe 
				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 26 au 30 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette	Rillettes thon vache qui rit	Carottes râpées	Risetti sauce tomate	Salade verte 
Cordon bleu		Filet de hoki sauce portugaise	Aiguillette de poulet au citron	Vinaigrette crémeuse à la ciboulette
Purée de brocolis	Tajine de boeuf	Purée de pommes de terre	Haricots beurre	Saucisses
Brie	Semoule	Petit filou	Saint-Paulin	Frites
Liégeois chocolat	Fromage blanc  au sucre 	Beignet pomme	Fruit de saison au choix	Petit moulé nature
	Fruit de saison au choix			Glaces

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

