

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>6 JUILLET</b> Tomates au basilic Hachis parmentier végétal Fromage blanc Cocktail de Fruits  <i>Quatre quart et fruit Yaourt à boire</i>	<b>7 JUILLET</b> <b>MENU FROID</b> Salade de riz Manchons de poulet sauce BBQ Tomates cerise et chips Comté Fruit  <i>Baguette et chocolat Compote</i>	<b>8 JUILLET</b> <b>ANIMATION BBQ</b> Salade verte Merguez et ketchup Pommes Smile Vache qui rit Smoothie  <i>Pain au lait et chocolat Fruit</i>	<b>9 JUILLET</b> Melon Emincé de bœuf à l'indienne Macaronis Ail et fines herbes Glace  <i>Pain aux céréales et beurre Fruit</i>	<b>10 JUILLET</b> Crêpe au fromage Filet de merlu sauce citron Méli-mélo de légumes Yaourt Fruit  <i>Brioche et confiture Jus de fruit</i>
<b>13 JUILLET</b> Pastèque Steak haché Pomme grenaille Camembert Liégeois au chocolat  <i>Gaufre et chocolat Fruit</i>	<b>14 JUILLET</b>  <h2 style="text-align: center;">Férialé</h2>	<b>15 JUILLET</b> Tomates Lasagne au thon Yaourt aromatisé Couque aux pommes  <i>Moelleux au citron Fruit et lait</i>	<b>16 JUILLET 2020</b> <b>MENU FROID</b> Concombres vinaigrette Rôti de dinde froid Piémontaise Kiri Compote fraise  <i>Pain aux céréales et confiture Yaourt à boire</i>	<b>17 JUILLET</b> Salade de perles Filet de poisson meunière et citron Duo de carottes Petit Suisse Glace  <i>Baguette et pâte à tartiner Jus de fruits</i>
<b>20 JUILLET</b> Salade de cœurs de palmier Veau à la provençale Brocolis et semoule Fromage blanc Fruit  <i>Cookies et compote Lait</i>	<b>21 JUILLET</b> Carottes râpées Raviolis végétales Brie Ananas au sirop  <i>Baguette et beurre Fruit</i>	<b>22 JUILLET</b> Taboulé Agneau au curry Poêlée de légumes Gouda Fruit  <i>Brioche et confiture Jus de fruit</i>	<b>23 JUILLET</b> Melon Jambon de volaille Gratin Dauphinois Saint-Môret Glace  <i>Pain au chocolat Fruit</i>	<b>24 JUILLET</b> <b>MENU FROID</b> Salade de pommes de terre Filet de hoki sauce aioli Tomates cerise et chips Yaourt à boire Fruit  <i>Baguette et fromage Compote de fruits</i>
<b>27 JUILLET</b> Pastèque Sauté de dinde aux olives Haricots verts et pommes persillées Samos Crème à la vanille  <i>Gaufre et chocolat Fruit</i>	<b>28 JUILLET</b> Pâtes en salade Pavé végétal Gratin de courgettes Fromage blanc nature Fruit  <i>Quatre quart et compote Yaourt à boire</i>	<b>29 JUILLET</b> Betteraves rouge en salade Paëlla Riz paëlla Mimolette Fruit  <i>Pain aux céréales et fromage Jus de fruits</i>	<b>30 JUILLET</b> <b>MENU FROID</b> Salade de tomates Rôti de bœuf Taboulé Saint Nectaire Glace  <i>Brioche et confiture Fruit</i>	<b>31 JUILLET</b> Concombres bulgare Pavé de colin sauce citron Epinards Yaourt nature Tarte aux abricots  <i>Pain de campagne et beurre Fruit</i>

\* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

\*\* Produits biologiques.

Production locale.

LA NOUVELLE AGRICULTURE NATURELLE

BLEU BLANC CŒUR

Produit issu de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.