

# Menus de la Semaine du 29 juillet au 2 août 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres sauce au yaourt et edam		 Carottes râpées et dés d'emmental		Salade verte et mimolette
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	Saucisse
Liégeois chocolat	Fromage blanc au sucre	Beignet pomme	Brie	Frites
	Fruit de saison		Fruit de saison 	Smoothie framboise basilic 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



AOP



MSC pêche durable



Plat végétarien







Plat du chef



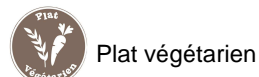
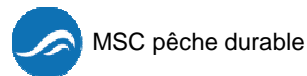
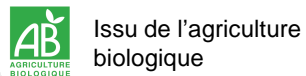
# Menus de la Semaine du 5 au 09 août 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Tomate	Salade verte Vinaigrette balsamique		Salade de concombre
Aiguillette de poulet sauce tandoori	Pizza fromage	Burger de veau Sauce barbecue	Rôti de bœuf au jus	Lasagnes aux légumes du sud
Blé 	Salade	Purée de pommes de terre	Duo de courgettes, riz, béchamel au parmesan	
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fromage blanc, marmelade framboise poivron 	Bleu	Glace
			Fruit de saison 	




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



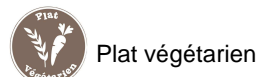
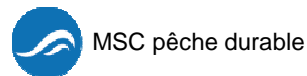
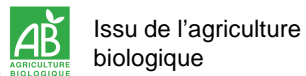
# Menus de la Semaine du 12 au 16 août 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
	Melon jaune	<b>Concombres</b> tzatziki et dés de chèvre	Salade iceberg	
Daube provençale	 <b>Pennes</b> sauce carbonara	Rôti de dinde sauce miel poivrons	Œufs durs mayonnaise	Poisson pané et citron
Petits pois		Ratatouille semoule	Salade de pommes de terre	Epinards à la béchamel et boulgour
Tomme grise	Fromage blanc & gelée de groseille	Glace petit pot chocolat	Petit filou	Tomme blanche
<b>Fruit de saison</b> 				Fruit de saison






Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



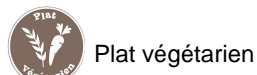
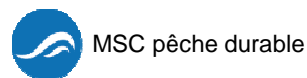
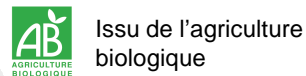
# Menus de la Semaine du 19 au 23 août 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre Tzatziki			Tomates mozzarella
Parmentier de poisson à la carotte	Moelleux de poulet sauce aigre douce	Pizza poivrons mozzarella 	Sauté de dinde	Rôti de bœuf, kectchup
	Riz 	Salade verte	Coquillettes 	Courgettes à la provençale
Camembert	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Cantal	
Fruit de saison 		fraise 	Fruit de saison	Cake pêche menthe 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



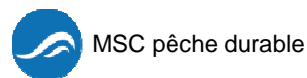
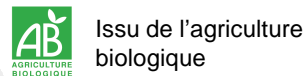
# Menus de la Semaine du 26 au 30 août 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres sauce au yaourt et edam		 Carottes râpées et dés d'emmental		Salade verte et mimolette
Cordon bleu	Tajine de boeuf	Filet de hoki sauce portugaise	Aiguillette de poulet au citron	Vinaigrette crémeuse à la ciboulette
Ratatouille & blé	Semoule 	Purée de brocolis et pommes de terre	Haricots beurre	Saucisse
Liégeois chocolat	Fromage blanc au sucre	Beignet pomme	Brie	Frites
	Fruit de saison		Fruit de saison 	Smoothie framboise basilic 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien

Plat du chef

