






Menu du 1 juillet au 2 aout 2024



Semaine du 1 juillet au 5 juillet

Pastèque Steack de veau Ecrasé de légumes verts Petits suisses 5	 Concombres vinaigrette Omelette aux herbes 1 Salade verte Compote de pommes	Salade aux 2 fromages 5 Saucisse de Toulouse  Haricots beurre Gateau basque	Pêche au thon 4+1 Filet meunière 4 Riz pilaff  Fruits de saison	Melon Cheese burger Frites Glace 5
<i>pain/kiri</i>	 <i>Yaourt à boire</i> <i>Biscuits</i>	<i>Nectarine</i> <i>Biscuits</i>	<i>pain/nutella</i>	<i>Chocolatine</i>





8 juillet au 12 juillet

Salade maïs/palmier 13 Jambon grillé Petits pois Mont blanc caramel 5	 sud ouest/sud est Salade nicoise 1+4 Parmentier de canard *** Purée de pommes/abricots	Saucisson à l'ail Steack grillé Ratatouille Yaourt aromatisé	Asperges vinaigrette Pennes sauce tomate 3 *** Fruits de saison	Œufs mayonnaise 1 Brandade de morue 4+5 Salade verte Flan pâtissier 3+5+1
<i>Pain , chocolat</i>	<i>chocolatine</i>	<i>Barre de céréales/jus de fruits</i>	<i>Pain, babybel</i>	<i>compote de pomme/cake</i>



Semaine du 15 juillet au 19 juillet







Tomates ciboulette Escalope de porc tex mex Nouilles au beurre 3 Mousse chocolat 5	 Pastèque Gratin de legumes Salade verte 5 Tome noire, glace choc/vanille 5	 Concombres/maïs 11 Rôti de dinde braisé Poêlée campagnarde Tarte aux pommes 3	Bretagne Rillette de sardines 4 Galette sarazin au jambon 5 *** F blanc/ confiture de lait 5	Melon vert Moules Frites Comté,Salade de fruits
<i>pain /nutella</i>	<i>jus d orange</i> <i>Croissant 3</i>	<i>Fruits de saison</i> <i>Cake</i>	<i>pain/ confiture</i> <i>jus de fruits</i>	<i>Jus de pommes</i> <i>Pain/fromage</i>

Semaine du 22 juillet au 26 juillet

Gaspacho Andalou Poulet paprika  Carottes persillées 5 Liegeois vanille	Taboulé 3 Steack haché  Poêlée campagnarde Fruits de saison	Pêche au thon 4+1+11 Escalope de porc persillée Pommes sautées 5 Vache qui rit, glace 5	Tomates cerises Torsades aux légumes 3+5 *** Eclairs chocolat	Carottes rapées Colin à la Bordelaise 4 Riz safrané  Suisses fruités 5
<i>3 Pain, pâte à tartiner 2</i> <i>jus de pommes</i>	<i>Muffins 3+5</i> <i>jus de fruits</i>	<i>Yaourts à boire 5</i> <i>Pommes</i> 	<i>Pain/fromage</i> <i>jus de fruits</i>	<i>Beignet</i>

Semaine du 29 juillet au 2 aou

Salade noix/croutons 1 Chipolatas  Purée 5 5 Samos, Abricots	Auvergne/Rhône alpes Rosette Lyonnaise Fricassé de poulet Lyonnaise Gratin de pdt au cantal 5 St nectaire, Fruits	Melon Escalope de veau panée 1 Haricots beurre Mousse chocolat 2+5	Œufs vinaigrette 1 Rôti de bœuf froid mayonnaise 1 chips  Fruits de saison	Betteraves vinaigrette Filet lieu meunière 4 Semoule parfumée Velouté fruit 5
<i>Fruits de saison</i> <i>sablés des flandres 3</i>	<i>Pain, chocolat 2+3</i> <i>Jus de raisins</i>	<i>Brownies</i> <i>Jus de fruits</i>	<i>pick et croc</i> <i>Jus de pommes</i>	<i>Compote de pommes</i> <i>Madeleine 3</i>

 produit bio	 poisson frais	 viande bovine française	 volaille française
 menu végétarien	 label rouge		

1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

l'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu

*pour les regimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

Les menus sont susceptibles de variés selon nos approvisionnements

pain bio servi tous les jours

