





# Menus de la Semaine du 8 au 12 juillet 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Pizza fromages	Salade verte Vinaigrette balsamique	Mortadelle et cornichon <b>SV Tomate</b>	Radis beurre ½ sel
Aiguillette de poulet sauce tandoori <b>SV filet de hoki en sauce</b>	Filet de merlu sauce citron	Burger de veau Sauce barbecue <b>SV Omelette et sauce</b>	Rôti de porc froid <b>SV Surimi</b>	Lasagnes aux légumes du sud
Blé	Carottes au jus EN	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	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	

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	Salade iceberg	Salade de boulgour
Daube provençale SV Pane au fromage	Penne au thon	Escalope de dinde sauce miel poivrons SV Poisson meunière et sauce	Oeufs durs mayonnaise (2 œufs :personne)	Poisson pané et citron
Petits pois	Tomme blanche	Ratatouille semoule	Salade de pommes de terre	Epinards à la béchamel
Tomme grise	Smoothie fraise banane 	Cantadou ail et fines herbes	Petit filou	Yaourt aromatisé
Fruit de saison		Flan chocolat	Pêche au sirop	Fruit de saison
Bœuf origine France				

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
Pâté de campagne et cornichon <b>SV Terrine printanière</b>	Concombre Tzatziki	Taboulé	Macédoine vinaigrette	Pastèque
Parmentier de poisson à la carotte	Moelleux de poulet sauce aigre douce <b>SV Tarte au fromage et sauce</b>	Pizza poivrons mozzarella 	Sauté de dinde à la crème <b>SV Colin à la crème</b>	Jambon blanc , kectchup
Camembert	Riz	Salade verte	Coquillettes	<b>SV Surimi</b>
Fruit de saison	Cantal AOC et pain de campagne	Fraidou	Yaourt nature sucré	Courgettes à la provençale
	Compote pomme banane	Milk shake fraise 	Fruit de saison	Coulommiers
				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 29 juillet au 2 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette	Rillettes de thon	Carottes râpées	Risetti sauce tomate	Salade verte
Cordon bleu SV Poisson pané Et sauce	Tajine de boeuf SV Tajine de poisson	Filet de hoki sauce portugaise	Aiguillette de poulet au citron SV Cœur de merlu	Vinaigrette crémeuse à la ciboulette
Purée de brocolis	Semoule	Riz pilaf	Haricots beurre	Wrap au thon et crudités
Brie	Fromage blanc au sucre 	Petit filou	Saint-Paulin	Pommes rissolées
Liégeois chocolat	Fruit de saison Bœuf origine France	Beignet pomme	Fruit de saison	Petit moulé nature 
				Smoothie framboise

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 fromages	Salade verte Vinaigrette balsamique	Mortadelle et cornichon <b>SV Tomate</b>	Radis beurre ½ sel
Aiguillette de poulet sauce tandoori <b>SV filet de hoki en sauce</b>	Rôti de porc <b>SV Surimi</b>	Burger de veau Sauce barbecue <b>SV Omelette</b>	Filet de merlu sauce citron	Lasagnes aux légumes du sud
Blé	Carottes au jus	Purée de pommes de terre	Duo de courgettes, riz, béchamel au parmesan	 Plat végétarien
Saint Paulin	Fromage blanc au sucre  	Edam	Bleu	Cantafras
Mouliné pomme saveur biscuit	Fruit de saison	Fromage blanc marmelade framboises poivron 	Fruit de saison	Liégeois chocolat

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
<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p><b>SV Terrine printanière</b></p> <p>Parmentier de poisson à la carotte</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre Tzatziki</p> <p>Moelleux de poulet sauce aigre douce</p> <p><b>SV Tarte au fromage</b></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>Milk shake fraise</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde à la crème</p> <p><b>SV Colin à la crème</b></p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Jambon blanc , kectchup</p> <p><b>SV Surimi</b></p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Coulommiers</p> <p>Cake pêche menthe</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 26 au 30 août 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette	Rillettes de thon	Carottes râpées	Risetti sauce tomate	Salade verte
Cordon bleu SV Poisson pané	Tajine de bœuf SV Tajine de poisson	Filet de hoki sauce portugaise	Aiguillette de poulet au citron SV Cœur de merlu	Vinaigrette crémeuse à la ciboulette
Purée de brocolis	Semoule	Riz pilaf	Haricots beurre	Wrap au thon et crudités
Brie	Fromage blanc au sucre 	Petit filou	Saint-Paulin	Pommes noisettes
Liégeois chocolat	Fruit de saison Bœuf origine France	Beignet pomme	Fruit de saison	Petit moulé nature 
				Smoothie framboise basilic

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

