



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>01/07/2024</b> FEUILLETE AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE CITRON. JARDINIÈRE DE LEGUMES. FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE	<b>02/07/2024</b> CAROTTES RAPEES FILET SAUMON CURRY COCO. SEMOULE YAOURT VANILLE BIO PUREE DE FRUIT	<b>03/07/2024</b> SALADE DE PEPINETTE OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES COURGETTES SAUTEES FRUIT DE SAISON MADELEINE.	<b>04/07/2024</b> QUICHE LORRAINE. FILET DE MERLU SAUCE CITRON RATATOUILLE FRUIT DE SAISON FROMAGE	<b>05/07/2024</b> POIS CHICHES AU PESTO ECHINE DE PORC POELEE RIZ SAFRANÉ FLAN PATISSIER FRUIT DE SAISON	<b>06/07/2024</b> CELERI REMOULADE ROGNONS DE BOEUF A LA MOUTARDE DUO DE COURGETTES SAUTEES. PETIT SUISSE AROMATISE FROMAGE	<b>07/07/2024</b> AVOCAT VINAIGRETTE TRIO DE LEGUMES FARCIS. FRUIT DE SAISON FROMAGE
<b>08/07/2024</b> CONCOMBRES VINAIGRETTE. SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS. SEMOULE FRUIT DE SAISON FROMAGE	<b>09/07/2024</b> TOMATE COCKTAIL / RADIS BEURRE JAMBON DE DINDE / MAYONNAISE CHIPS MELON BIO FROMAGE PAIN DE MIE	<b>10/07/2024</b> COURGETTES RAPEES POULET ROTI POMME RISSOLÉES YAOURT AROMATISE BIO PUREE DE FRUIT	<b>11/07/2024</b> SALADE BETTERAVES/MAIS. DAUBE DE TAUREAU AU BALSAMIQUE CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE EN GRATIN FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE	<b>12/07/2024</b> MELON MACARONIS SAUCE TOMATE OMELETTE A LA PORTUGAISE FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>13/07/2024</b> PATE DE CAMPAGNE CORNICION. SAUMON PENNE SAUCE SAUMON FROMAGE À TARTINER PUREE DE FRUIT	<b>14/07/2024</b> CAROTTES RAPEES BOUDIN BLANC SAUCE MADERE PURÉE DE POMME DE TERRE PETIT SUISSE NATURE ECLAIR AU CHOCOLAT
<b>15/07/2024</b> TABOULE COLOMBO DE POISSON. HARICOT VERT PERSILLES YAOURT AROMATISE AUX FRUITS SALADE DE FRUITS	<b>16/07/2024</b> SALADE DE TOMATE BASILIC CORDON BLEU DE DINDE COQUILLETES AU BEURRE PETIT SUISSE SU CRE FRUIT DE SAISON	<b>17/07/2024</b> SALADE VERTE MOZZARELLA TIELLE SETOISE FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	<b>18/07/2024</b> SALADE DE LENTILLES FÊTA ECHINE DE PORC POELEE RATATOUILLE FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC / MIEL	<b>19/07/2024</b> GASPACHO TOMATE DAUBE PROVENCALE DE BOEUF. DUO DE CAROTTES SAUTEES. FROMAGE PUREE DE FRUIT	<b>20/07/2024</b> SALADE VERTE AU BLEU. ROTI DE VEAU AUX OLIVES POËLÉE GOURMANDE AU BASILIC CREME DESSERT VANILLE FRUIT DE SAISON	<b>21/07/2024</b> SALADE DE TOMATE JOUE DE BOEUF AUX OLIVES. POMMES DE TERRE ROTIES AUX HERBE FROMAGE TARTE AU CITRON
<b>22/07/2024</b> SALADE DE RIZ FILET DE HOKI PANE / CITRON HARICOT VERT SAUTE FRUIT DE SAISON FAISSELLE	<b>23/07/2024</b> CAROTTES RÂPÉES CIBOULETTE FILET DE POULET BASQUAISE. POMME BOULANGÈRE FROMAGE CREME DESSERT CAFE	<b>24/07/2024</b> SALADE DE TOMATE MOZZARELLA. SAUCISSE DE TOULOUSE POËLÉE GOURMANDE AU BASILIC FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE	<b>25/07/2024</b> SALADE VERTE ESCALOPE DE VEAU A LA CRÈME POMMES ROSTIS AUX OIGNONS YAOURT AROMATISE AUX FRUITS PUREE DE FRUIT	<b>26/07/2024</b> SALADE DE BETTERAVE DOS DE COLIN SAUCE CRÈME RIZ CREOLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>27/07/2024</b> RADIS BEURRE SAUTE DE PORC SEMOULE FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	<b>28/07/2024</b> SALADE VERTE TRIPES A LA MODE DE CAEN. POMMES VAPEUR SALADE DE FRUITS RIZ AU LAIT.
<b>29/07/2024</b> SALADE DE TOMATE STEAK HACHE DE VEAU SAUCE NORMANDE PETITS POIS/CAROTTES. FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC SU CRE	<b>30/07/2024</b> TZATZIKI DE CONCOMBRES. EMINCE DE DINDE AU CURRY BOULGOUR FRUIT DE SAISON BEIGNET AU CHOCOLAT	<b>31/07/2024</b> MELON / JAMBON CRU TORTILLA DE POMMES DE TERRE COURGETTES SAUTEES FROMAGE SALADE DE FRUITS	<b>01/08/2024</b> SALADE VERTE DOS DE CABILLAUD SCE DIEPPOISE. RIZ CREOLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>02/08/2024</b> SALADE DE TOMATE DAUBE DE BOEUF AU PAPRIKA SEMOULE FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT	<b>03/08/2024</b> SALADE COEUR DE PALMIER/MAIS SAUTE D'AGNEAU AU CURRY. COQUILLETES AU BEURRE FAISSELLE FRUIT DE SAISON	<b>04/08/2024</b> ENDIVES ANDOUILLETTE A L'ECHALOTE CELERI GRATINE. FROMAGE PUREE DE FRUIT



- Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

- Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative.

- Les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée