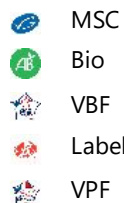




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
01/07/2024 FEUILLETE AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE CITRON. JARDINIÈRE DE LEGUMES. FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE	02/07/2024 CAROTTES RAPEES FILET SAUMON CURRY COCO. SEMOULE YAOURT VANILLE BIO PUREE DE FRUIT	03/07/2024 SALADE DE PEPINETTE OMELETTE BIO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