

# AGGLOMERATION PAYS DE L'OR

## JUILLET 2025 - RAD



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>30/06/2025</b> FEUILLETE AU FROMAGE FILET DE COLIN SAUCE CITRON JARDINIÈRE DE LEGUMES CHOCOLAT/PAIN PETIT SUISSE AROMATISÉ	<b>01/07/2025</b> CAROTTES RAPEES EMINCE DE DINDE AU CURRY SEMOULE FROMAGE PUREE DE FRUIT	<b>02/07/2025</b> BETTERAVE VINAIGRETTE OMELETTE BIO SAUCE AUX HERBES COURGETTES SAUTEES CHOCOLAT/PAIN FROMAGE	<b>03/07/2025</b> QUICHE LORRAINE. FILET DE MERLU SAUCE CITRON RATATOUILLE CHOCOLAT/PAIN LIEGEOIS DANETTE CARAMEL.	<b>04/07/2025</b> SALADE DE LENTILLES RÔTI DE PORC AU JUS RIZ SAFRANÉ FLAN PATISSIER CHOCOLAT/PAIN	<b>05/07/2025</b> RADIS BEURRE JAMBON BLANC RAVIOLIS EPINARDS RICOTTA SCE CREM YAOURT AROMATISE AUX FRUITS CHOCOLAT/PAIN	<b>06/07/2025</b> SALADE VERTE TRIPES A LA MODE DE CAEN. POMMES VAPEUR FROMAGE SALADE DE FRUITS
<b>07/07/2025</b> CONCOMBRES VINAIGRETTE. TAJINE DE POISSON. SEMOULE FRUIT DE SAISON CREME DESSERT CAFE	<b>08/07/2025</b> SALADE DE COQUILLETTE MOZZA PEST HOT DOG (VOLAILLE) / MAYO-KETCHU SALSIFIS SAUTES. MELON BIO FROMAGE	<b>09/07/2025</b> SALADE DE TOMATE POULET ROTI POELEE LEGUMES DU MARCHÉ PETIT SUISSE SUCRE PUREE DE FRUIT	<b>10/07/2025</b> CREPE AU FROMAGE DAUBE DE TAUREAU AU BALSAMIQUE POMMES DE TERRE VAPEUR FRUIT DE SAISON FROMAGE	<b>11/07/2025</b> MELON NORMANDIN DE VEAU SAUCE FORESTIERE MACARONIS FROMAGE SALADE DE FRUITS	<b>12/07/2025</b> CELERI REMOULADE ROGNONS DE BOEUF A LA MOUTARDE DUO DE COURGETTES SAUTEES. PETIT SUISSE AROMATISE FROMAGE	<b>13/07/2025</b> AVOCAT VINAIGRETTE TOMATES FARCIES. BOULGOUR AUX RAISINS SECS FRUIT DE SAISON FROMAGE
<b>14/07/2025</b> TABOULE COLOMBO DE POISSON. HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE SALADE DE FRUITS	<b>15/07/2025</b> SALADE DE TOMATE BASILIC CORDON BLEU DE DINDE COQUILLETES AU BEURRE PETIT SUISSE SUCRE FRUIT DE SAISON	<b>16/07/2025</b> SALADE DE LENTILLES FÊTA ROTI DE BOEUF FROID + MAYONNAISE RATATOUILLE FROMAGE PUREE DE FRUIT	<b>17/07/2025</b> SALADE VERTE MOZZARELLA MACARONADE PUREE DE FRUIT LIEGEOIS AUX FRUITS	<b>18/07/2025</b> SALADE PIEMONTAISE (SANS JAMBON) EMINCE DE DINDE A L'ORANGE DUO DE CAROTTES SAUTEES. YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	<b>19/07/2025</b> PATE DE CAMPAGNE CORNICHON. PENNE SAUCE SAUMON PUREE DE FRUIT FROMAGE	<b>20/07/2025</b> CAROTTES RAPEES BOUDIN A L'OIGNON. PURÉE DE POMME DE TERRE SALADE DE FRUIT PETIT SUISSE NATURE
<b>21/07/2025</b> SALADE DE RIZ FILET DE POISSON PANE HARICOTS BEURRE PERSILLES FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<b>22/07/2025</b> CAROTTES RÂPÉES CIBOULETTE FRICADELLE AUX OLIVES HARICOTS BLANCS AUX LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>23/07/2025</b> SALADE DE HARICOT ROUGE ET MAIS SAUTE DE PORC AUX OLIVES BLE PILAF FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE SUCRE	<b>24/07/2025</b> SALADE VERTE BOEUF AUX CAROTTES. POMMES ROSTIS AUX OIGNONS YAOURT AROMATISE AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	<b>25/07/2025</b> SALADE DE BETTERAVE DOS DE COLIN SAUCE CRÈME RIZ CREOLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>26/07/2025</b> SALADE VERTE AU BLEU. MOUSSAKA DE BOEUF. CREME DESSERT VANILLE SALADE DE FRUITS	<b>27/07/2025</b> SALADE DE TOMATE JOUE DE BOEUF AUX OLIVES. PUREE DE POMME DE TERRE AUX HERB TARTE AU CITRON FROMAGE
<b>28/07/2025</b> SALADE DE TOMATE STEAK HACHE DE VEAU SAUCE NORMANDE PETITS POIS/CAROTTES. FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC SUCRE	<b>29/07/2025</b> TZATZIKI DE CONCOMBRES. PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARD BOULGOUR FRUIT DE SAISON BEIGNET AU CHOCOLAT	<b>30/07/2025</b> MELON TORTILLA DE POMMES DE TERRE COURGETTES SAUTEES FROMAGE PUREE DE FRUIT	<b>31/07/2025</b> FEUILLETE AU FROMAGE FILET DE MERLU A L'OSEILLE. HARICOTS PLATS PERSILLES. FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>01/08/2025</b> SALADE DE TOMATE DAUBE DE TAUREAU AU JUS DE RAISIN SEMOULE FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>02/08/2025</b> SALADE COEUR DE PALMIER/MAIS PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE MACARONI AU BEURRE BISCUIT FROMAGE BLANC / MIEL	<b>03/08/2025</b> ENDIVES ANDOUILLETTE A L'ÉCHALOTE CELERI GRATINE. FROMAGE PUREE DE FRUIT

- MSC
- Bio
- Label Rouge
- VBF
- VPF

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

- Tous nos menus sont garantis sans OGM par nos fournisseurs conformément à la réglementation

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

- Les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, 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