

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6 JUILLET Tomates au basilic Hachis parmentier végétal Fromage blanc Cocktail de Fruits <i>Quatre quart et fruit Yaourt à boire</i>	7 JUILLET MENU FROID Salade de riz Manchons de poulet sauce BBQ Tomates cerise et chips Comté Fruit <i>Baguette et chocolat Compote</i>	8 JUILLET ANIMATION BBQ Salade verte Merguez et ketchup Pommes Smile Vache qui rit Smoothie <i>Pain au lait et chocolat Fruit</i>	9 JUILLET Melon Emincé de bœuf à l'indienne Macaronis Ail et fines herbes Glace <i>Pain aux céréales et beurre Fruit</i>	10 JUILLET Crêpe au fromage Filet de merlu sauce citron Méli-mélo de légumes Yaourt Fruit <i>Brioche et confiture Jus de fruit</i>
13 JUILLET Pastèque Steak haché Pomme grenaille Camembert Liégeois au chocolat <i>Gaufre et chocolat Fruit</i>	14 JUILLET <h2 style="text-align: center;">Férialé</h2>	15 JUILLET Tomates Lasagne au thon Yaourt aromatisé Couque aux pommes <i>Moelleux au citron Fruit et lait</i>	16 JUILLET 2020 MENU FROID Concombres vinaigrette Rôti de dinde froid Piémontaise Kiri Compote fraise <i>Pain aux céréales et confiture Yaourt à boire</i>	17 JUILLET Salade de perles Filet de poisson meunière et citron Duo de carottes Petit Suisse Glace <i>Baguette et pâte à tartiner Jus de fruits</i>
20 JUILLET Salade de cœurs de palmier Veau à la provençale Brocolis et semoule Fromage blanc Fruit <i>Cookies et compote Lait</i>	21 JUILLET Carottes râpées Raviolis végétales Brie Ananas au sirop <i>Baguette et beurre Fruit</i>	22 JUILLET Taboulé Agneau au curry Poêlée de légumes Gouda Fruit <i>Brioche et confiture Jus de fruit</i>	23 JUILLET Melon Jambon de volaille Gratin Dauphinois Saint moret Glace <i>Pain au chocolat Fruit</i>	24 JUILLET MENU FROID Salade de pommes de terre Filet de hoki sauce aioli Tomates cerise et chips Yaourt à boire Fruit <i>Baguette et fromage Compote de fruits</i>
27 JUILLET Pastèque Sauté de dinde aux olives Haricots verts et pommes persillées Samos Crème à la vanille <i>Gaufre et chocolat Fruit</i>	28 JUILLET Pâtes en salade Pavé végétal Gratin de courgettes Fromage blanc nature Fruit <i>Quatre quart et compote Yaourt à boire</i>	29 JUILLET Betteraves rouge en salade Paëlla Riz paëlla Mimolette Fruit <i>Pain aux céréales et fromage Jus de fruits</i>	30 JUILLET MENU FROID Salade de tomates Rôti de bœuf Taboulé Saint Nectaire Glace <i>Brioche et confiture Fruit</i>	31 JUILLET Concombres bulgare Pavé de colin sauce citron Epinards Yaourt nature Tarte aux abricots <i>Pain de campagne et beurre Fruit</i>

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

** Produits biologiques.

* Production locale.



Produit issu de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.