

















































	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
<b>du 9 au 13 juillet</b>	<b>LUNDI 9</b> MENU GREC 	Salade de tomates	Assiette grecque	Frites	Yaourt grecque nature	Pastèque
<b>MARDI 10</b>	Pâté en croûte de volaille, cornichons	Boulettes de bœuf sauce poivre 	Carottes braisées	Fromage blanc sucré	Eclair au chocolat	
<b>MERCREDI 11</b>	Salade verte	Quiche au fromage	Duo de haricots verts et beurre	Brie	Fruit	
<b>JEUDI 12</b>	Concombres vinaigrette	Tomate farcie	Riz	Croûte noire	Purée pomme abricot 	
<b>VENDEDI 13</b>	Friand au fromage	Filet de hoki sauce citron 	Semoule 	Vache qui rit	Melon	
<b>du 16 au 20 juillet</b>	<b>LUNDI 16</b> MENU AMÉRICAIN 	Salade coleslaw	Cheese burger	Potatoes	Samos	Glace bâtonnet chocolat
<b>MARDI 17</b>	Concombres	Colombo de poulet 	Carottes et riz 	Coulommiers	Velouté aux fruits	
<b>MERCREDI 18</b>	Tomates et maïs	Rôti de veau froid mayonnaise	Salade de pommes de terre	Saint-Nectaire 	Tarte pommes	
<b>JEUDI 19</b>	Salade verte et croûtons	Nuggets de poulet et ketchup	Chou-fleur persillé	Fromage blanc et sucre	Glace	
<b>VENDEDI 20</b>	Melon	Marée fraîche du jour 	Quinoa 	Emmental	Fruit	
<b>du 23 au 27 juillet</b>	<b>LUNDI 23</b> MENU ASIE 	Nems	Emincé de poulet à la citronnelle	Riz cantonnais	Velouté fruits mixés	Duo litchi mangue
<b>MARDI 24</b>	Tomates au surimi	Poisson pané citron 	Courgettes	Camembert	Pomme au four	
<b>MERCREDI 25</b>	Pastèque	Gigot d'agneau sauce romarin	Pommes rôstis	Edam	Crème dessert vanille	
<b>JEUDI 26</b>	Taboulé breton	Rôti de bœuf 	Carottes	Petit moulé	Fruit 	
<b>VENDEDI 27</b>	Salade verte 	Brandade de poisson 		Fromage blanc sucré	Glace	
<b>du 30 juillet au 3 août</b>	<b>LUNDI 30</b> MENU ITALIE 	Salade au chèvre chaud	Bolognaise emmental râpé	Tagliatelles	Babybel	Pana cotta
<b>MARDI 31</b>	Betteraves	Boulettes d'agneau au thym	Semoule 	Yaourt aromatisé	Fruit 	
<b>MERCREDI 1<sup>er</sup></b>	Concombres à la crème	Omelette ciboulette	Haricots beurre	Coulommiers	Salade de fruits	
<b>JEUDI 2</b> Repas froid	Melon	Jambon de poulet	Salade de haricots verts	Cantal 	Beignet chocolat	
<b>VENDEDI 3</b>	Riz niçois	Filet de colin sauce orientale 	Courgettes	Fromage blanc sucré	Fruit	
<b>du 6 au 10 août</b>	<b>LUNDI 6</b> MENU GREC 	Salade de tomates	Assiette grecque	Frites	Yaourt grecque nature	Pastèque
<b>MARDI 7</b>	Salade de pommes de terre et cervelas	Sauté de porc au caramel 	Courgettes persillées	Brie	Compote de pommes 	
<b>MERCREDI 8</b>	Tomates mozzarella	Sauté de bœuf aux olives 	Jardinière de légumes	Bleu	Fruit	
<b>JEUDI 9</b>	Maquereau à la tomate et citron	Emincé de dinde à la moutarde 	Semoule	Yaourt aromatisé	Île flottante	
<b>VENDEDI 10</b>	Salade iceberg aux croûtons	Lieu sauce ciboulette 	Macaronis 	Petit Louis	Glace cône chocolat	
<b>du 13 au 17 août</b>	<b>LUNDI 13</b> MENU AMÉRICAIN 	Salade coleslaw	Cheese burger	Potatoes	Samos	Glace bâtonnet chocolat
<b>MARDI 14</b>	Carottes râpées	Rôti de bœuf braisé 	Gratin de courgettes	Cantal 	Melon 	
<b>MERCREDI 15</b>	F	É	R	I	É	
<b>JEUDI 16</b>	Pastèque	Escalope de dinde sauce crème champignons 	Haricots verts	Samos	Tarte coco framboises	
<b>VENDEDI 17</b> Repas froid	Œuf dur mayonnaise 	Penne aux fruits de mer 		Yaourt sucré	Fruit 	
<b>du 20 au 24 août</b>	<b>LUNDI 20</b> MENU ASIE 	Nems	Emincé de poulet à la citronnelle 	Riz cantonnais	Velouté fruits mixés 	Duo litchi mangue 
<b>MARDI 21</b>	Melon	Sauté de veau sauce provençale 	Carottes	Coulommiers	Eclair au chocolat	
<b>MERCREDI 22</b> Repas froid	Gaspacho (poivrons, tomates, persil, vinaigre de framboise, huile d'olive)	Rôti de porc froid mayonnaise	Piémontaise nature	Petit moulé ail et fines herbes	Glace à l'eau	
<b>JEUDI 23</b>	Œuf dur mayonnaise	Macaroni bolognaise		Petit suisse aromatisé	Pastèque	
<b>VENDEDI 24</b>	Concombres sauce caesar	Marée fraîche du jour sauce crustacés 	Pommes vapeur	Yaourt sucré	Fruit 	
<b>du 27 au 31 août</b>	<b>LUNDI 27</b> MENU ITALIE 	Tomates mozzarella 	Bruschetta		Babybel	Panna cotta
<b>MARDI 28</b> Repas froid	Pastèque	Rôti de bœuf froid ketchup 	Taboulé	Camembert	Liégeois chocolat	
<b>MERCREDI 29</b>	Salade verte et pois chiche	Sauté de porc à la provençale 	Carottes	Gouda	Velouté fruit	
<b>JEUDI 30</b>	Salade de riz	Tortilla (poivrons, pommes de terre, oignons)	Courgettes sautées	Petit suisse sucré	Melon 	
<b>VENDEDI 31</b>	Concombres à la menthe	Gratin du pêcheur	Coquillettes 	Brie	Glace cône chocolat pistache	

Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques. Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère) et porc sont d'origine française. Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo. Pêche responsable.

