

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

Tous nos potages et purées sont fait 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.

