




Service Restauration



MENU Juillet

En fonction de l'approvisionnement des stocks le menu peut-être modifié.
Plan alimentaire élaboré en collaboration avec une diététicienne.



Lundi 6

Coleslaw
Tempura de poisson 
Petits pois 
Vache qui rit 
Liégeois chocolat

Lundi 13

Surimi
Calamars à la romaine
Haricots verts/P. de terre 
Emmental 
Cocktail de fruits au sirop




Lundi 20

Radis beurre 
Nuggets de poulet
Torsades 
Fromage blanc sucré
Nectarine

Lundi 27

Pommes de terre en salade
Cordon bleu
Salsifis à la crème
Kiri
Abricot

Mardi 7

Salade de tomates
Sauté de veau 
Riz pilaf 
Cantal 
Pêche


Mardi 14

Férié
Fête Nationale

Mardi 21

Terrine de campagne
Saucisse de Toulouse
Lentilles
Faisselle
Fruit

Mardi 28

Tomates mozzarella
Raviolis aux légumes 
Salade verte
Mimolette
Donuts



Mercredi 1

Carottes râpées 
Tortellinis trois couleurs
Edam 
Compote 




Mercredi 8

Friand au fromage
Tortilla
Salade verte
Yaourt sucré
Pastèques



Mercredi 15

Betteraves 
Pané fromager 
Epinard béchamel
Tomme noire
Abricot




Mercredi 22

Pois chiche 
Filet de lieu 
Carottes à la crème 
Petits suisses au fruit
Banane

Mercredi 29

Concombres à la crème
Steak de bœuf 
Pommes dauphine
Petit moulé
Pomme au four 



Jeudi 2

Œuf mayonnaise
Filet de lieu 
Ratatouille
Gouda 
Flamby caramel 


Jeudi 9

Sardine à l'huile
Filet de poulet
Polenta
Fromage
Compote

Jeudi 16

Macédoine de légumes 
Demi-lune de saumon
Mesclun
Petit Louis
Compote 

Jeudi 23

Salade de tomates
Omelette au fromage
Pommes sautées
Comté 
Crème dessert


Jeudi 30

Taboulé
Filet de merlu
Poêlée de légumes
Fromage
Mousse au chocolat

Vendredi 3

Melon
Steak de bœuf
Frites
Fruit de saison
Fromage



Vendredi 10

Chou blanc/mimolette
Brandade 
St Paulin
Paris-Brest


Vendredi 17

Lentilles en salade
Escalope de porc
Pommes noisette
Fromage
Fruit

Vendredi 24

Thon mayonnaise
Poulet rôti 
Haricots beurre
St Nectaire 
Pêche plate

Vendredi 31

Melon
Paella 
Fromage blanc au fruit
Pastèque



Bio



Label Rouge



AOP



Bleu Blanc Cœur



Pêche durable



Avec ou sans viande



Haute Valeur
Environnementale

Nos viandes bovines, porcines, volailles et ovines sont d'origines Françaises.

Allergène possible : Gluten(GL) Crustacés(CR) Arachides(AR) Mollusque(MO) Fruits à coque(FC) Céleri(CE) Œufs(OE) Moutarde(MO) Poisson(PO) Sésame(SE) Lupin(LU) Lait(LA)
Dioxyde/sulfites(DI)