
































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	Lundi 13	Lundi 20	Lundi 27
Coleslaw Tempura de poisson  Petits pois  Vache qui rit  Liégeois chocolat	Surimi Calamars à la romaine Haricots verts/P. de terre  Emmental  Cocktail de fruits au sirop	Radis beurre  Nuggets de poulet Torsades  Fromage blanc sucré Nectarine	Pommes de terre en salade Cordon bleu Salsifis à la crème Kiri Abricot
Mardi 7	Mardi 14	Mardi 21	Mardi 28
Salade de tomates Sauté de veau  Riz pilaf  Cantal  Pêche	Férié Fête Nationale	Pique-nique	Tomates mozzarella Raviolis aux légumes  Salade verte Mimolette Donuts
Mercredi 1	Mercredi 8	Mercredi 15	Mercredi 22
Carottes râpées  Tortellinis trois couleurs Edam  Compote 	Friand au fromage Tortilla Salade verte Yaourt sucré Pastèques	Betteraves  Pané fromager  Epinard béchamel Tomme noire Abricot	Pois chiche  Filet de lieu  Carottes à la crème  Petits suisses au fruit Banane
Jeudi 2	Jeudi 9	Jeudi 16	Jeudi 30
Sardine à l'huile Œuf mayonnaise Filet de lieu  Ratatouille Gouda  Flamby caramel 	Pique-nique	Macédoine de légumes  Demi-lune de saumon Mesclun Petit Louis Compote 	Salade de tomates Omelette au fromage Pommes sautées Comté  Crème dessert
Vendredi 3	Vendredi 10	Vendredi 17	Vendredi 24
La BOUM de la candoche Melon Burger  Frites Glace 	Chou blanc/mimolette Brandade  St Paulin Paris-Brest	Pique-nique	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 ovins sont d'origines Française.

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)