

Menus du mois juillet 2024

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Agriculture biologique 

Fait maison 

Label rouge 

Viande bovine française 

Produit local 

Produit végétarien 

MSC pêche durable 

AOP 

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04 - menu végétarien	Vendredi 05
Carottes râpées Cuisse de poulet sce provençale Poêlée de légumes Yaourt au fruit - nectarine	Céleri rémoulade Emincé de bœuf aux oignons Riz aux petits légumes Cantal jeune  - tarte aux pommes	Salade crétoise Rôti de porc / dinde sce charcutière Coquillettes au beurre Crème aux œufs  - orange 	Salade de betterave Omelette pommes de terre oignons Salade verte Yaourt nature  compote pommes	Taboulé oriental  Filet de merlu sauce crevette Printanière de légumes Vache qui rit - pastèque
Lundi 08	Mardi 09 - menu végétarien	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade de p de t, œuf dur Escalope de dinde sauce tomate Haricots verts  Yaourt citron - melon charentais	Carottes râpées Raviolis 5 fromage sce parmesan  Muffin au chocolat Abricot	Salade de tomates, basilic Emincé de dinde sce champignons Purée de carottes Carré frais - pastèque	Concombre à la menthe Steack haché sauce poivre Frites Mimolette – pêche jaune	Mais cœur palmier tomates Filet de colin sauce citron  Brocolis au beurre Fromage blanc sucré – raisin noir
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18- menu végétarien	Vendredi 19
Salade de betteraves et maïs Filet de colin meunière Epinards et p de t à la crème Saint-Paulin - abricot	Salade de tomates et basilic Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Yaourt au citron  - pastèque	Saucisson sec / carottes râpées Boulettes de bœuf sce forestière Chou-fleur persillé Glace pot – melon charentais	Céleri rémoulade Palet végétal Lentilles cuisinées Camembert - nectarine	Nem aux légumes Pennés au thon  Yaourt vanille  Compote de pomme
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24 - menu végétarien	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade de p de t, œuf dur Escalope de dinde crème champignons Haricots verts  Fromage blanc sucré - prune	Tomates et maïs Emincé de porc / rôti de dinde Semoule de blé Chèvre – cocktail fruits au sirop	Taboulé oriental  Omelette à la ciboulette Brocolis persillés Yaourt nature - melon	Carottes râpées Hachis Parmentier Salade verte Eclair chocolat – pomme golden	Chou blanc au thon File de colin Courgettes catalanes Glace - nectarine
Lundi 29	Mardi 30 - menu végétarien	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02
Salade de betteraves et maïs Escalope viennoise Riz pilaf Carré frais - pastèque	Samoussa de légumes Boulettes végétales sce tomate Haricots beurre persillés  Yaourt aromatisé – éclair chocolat	Salade coleslaw Saucisse de Toulouse / volaille Purée de pommes de terre Entremet chocolat - abricot	Radis beurre Paëlla de poulet Vache qui rit Ananas frais	Œuf dur Nugget's de poisson Poêlées brocolis, champignons Fromage blanc sucré - nectarine

Viande – poisson - oeuf

Produits laitiers

Féculents

Légumes ou fruits cuits

Légumes ou fruits crus

Origine des viandes : française sauf agneau