

Menus de Juillet

Lundi 30 juin

Salade mélangée
Rôti de porc froid
Dos de colin froid
Salade de boulgour à la menthe
Carré frais
Biscuits moelleux

Mardi 01 juillet

Concombres vinaigrette
Potatoes Burger
Lasagnes ricotta-épinard
Salade verte (plat)
Chanteneige
Pastèque

Mercredi 02 juillet

Coeur de palmier et maïs
Garniture couscous
Tajine de poisson aux olives
Semoule
Petit Suisse aux fruits
Pêche plate

Jeu 03 juillet

Céleri rémoulade
Filet de poulet rôti froid
Médallion de saumon moyennaise
Salade de riz
Faisselle individuelle
Pomme BIO

Vendredi 04 juillet

Wrap de poulet concombre maison
Wrap au poisson
Chips en 30gr
Compote gourde POM/POTES
Biscuits moelleux
Pain tranché

Lundi 07 juillet

Betterave vinaigrette
Quenelles natures sauce aurore
Pennes natures
leerdammer individuel
Orange

Mardi 08 juillet

Coleslaw maison
Rôti de porc froid
Filet de merlu froid
Salade de haricots verts
Babybel emmental
Tarte pommes façon normande

Mercredi 09 juillet

Tomate mozzarella
Haut de cuisse de poulet froide
Oufs durs moyennaise (plat froid)
Salade de blé à l'oriental
Camembert portion
Fruit de saison

Jeu 10 juillet

Taboulé aux légumes
Crêpe au fromage
Jambon de dinde
Dos de colin froid
Salade haricots verts
Produit laitier
Pêche

Vendredi 11 juillet

Salade mélangée
Lasagnes ricotta-épinard
Tendre bleu à la coupe
Eclair au chocolat

Lundi 14 juillet

Férié

Mardi 15 juillet

Salade iceberg
Hachis parmentier
Lasagnes au saumon
Rondelé au sel de Guérande
Fromage blanc aux fruits

Mercredi 16 juillet

Melon à la coupe
Emincé de poulet sauce caesar
Oufs durs moyennaise (plat froid)
Salade tomate et maïs
Produit laitier
Beignet au chocolat

Jeu 17 juillet

Asperges à la ciboulette
Croq oeuf dinde
Coquille de poisson normande
Flageolets
Carré frais
Orange

Vendredi 18 juillet

Tomate mozzarella
Croq oeuf dinde
Dos de lieu et sa crème de bisque de homard
Potage fromage
Ratatouille niçoise
Edam individuel
Far abricot maison

Lundi 21 juillet

Céleri rémoulade
Cuisse de poulet rôti et son jus
Tarte au fromage blanc et poireaux
Semoule nature
Produit laitier
Pomme

Mardi 22 juillet

Melon à la coupe
Saucisse de volaille
fromagère
Pommes de terre emmental-épinard
Epinards sautés
Samos

Mercredi 23 juillet

Champignons à la crème
Croq végétal fromage
Frites
Pâté Louis
Fruit de saison

Jeu 24 juillet

Accras de morue
Gousses
Aiguillette de poulet marinée au citron
Escalope de thon crème et curry
Gratin niçois
Fromage de chèvre à la coupe
Abricots x 2

Vendredi 25 juillet

Salade antillaise
Céleri à l'houveine
Crêpe aux champignons
Riz créole
Croq'lait BIO
Banane au sirop de rhum

Lundi 28 juillet

Terrine du marché provençale
Carré de porc froid
Tranche de poisson froid
Céleri rémoulade (plat)
Brie à la coupe
Nectarine

Mardi 29 juillet

Tomates en salade
Médallion de merlu
mayonnaise
Jambon de dinde
Salade de pâtes
Produit laitier
Brunoise de fruits exotiques

Mercredi 30 juillet

Betterave vinaigrette
Nuggets de blé croustillants
Beignets de légumes
Vache qui rit
Tarte myrtilles

Jeu 31 juillet

Carottes rapées au cumin
Normandin de veau à l'estragon
Quenelles natures aux herbes
Poêlée de haricots plats
Pâté Louis
Biscuits moelleux

Vendredi 01 Août

Radis beurre
Tranche de poisson froid
Rôti de boeuf ou jus
Salade de tagliatelles
Camembert portion
Gâteau d'anniversaire à la mangue



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleri, moutarde/graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.



Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.



Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable

Légende:

JAUNE POIRE
JAUNE MOUTARDE
JAUNE POISSON