

Menus de Juillet

Lundi 04 juillet

Radis beurre
Saucisse fromagère
Pané fromage
Lentilles
Petit Suisse nature
Ananas au sirop en morceaux

Mardi 05 juillet

Mâche
Rôti de porc froid
Dos de colin froid
Salade de tomates
Leerdamer
Pot de crème mangue

Mercredi 06 juillet

Betterave vinaigrette
Tomate végétarienne
Riz
Camembert à la coupe
Fruit de saison

Jeudi 07 juin

Viennois poulet
Viennois crudité
Chips
Vache Picon
Abricots

Vendredi 08 juillet

Oeuf dur
Médaille de surimi mayonnaise
Jambon blanc
Salade de haricots verts
Produit laitier
Pêche

Lundi 11 juillet

Taboulé
Carré de porc froid
Médaille de merlu mayonnaise
Salade sombrero
Gouda à la coupe
Fruit de saison

Mardi 12 juillet

Carottes râpées à l'estragon
Chili végétal
Riz veggie
Chaource à la coupe
Cerises

Mercredi 13 juillet

Melon à la coupe
Filet de poulet rôti froid
Oeuf dur mayonnaise
Salade de tomates et maïs
Produit laitier
Beignet chocolat

Jeudi 14 juillet

Poireaux sauce tartare
Boudin noir grillé
Coquille de poisson normande
Haricots blancs
Carré Frais BIO
Fruit de saison

Vendredi 15 juillet

Tomates mozzarella
Dos de lieu et sa crème bisque de homard
Pané fromage
Ratatouille niçoise
Edam
Fruit de saison

Lundi 18 juillet

Mâche
Brochette de volaille froide
Dos de colin froid
Salade de riz
Chèvre bûchette
Coupelle de fruits Arlequin

Mardi 19 juillet

Melon à la coupe
Roulé végétal blé et pois
Epinards sautés
Samos
Pâtisserie

Mecredi 20 juillet

Champignons à la crème
Fondant de langue de bœuf sauce tomate
Croq végétal fromage
Frites
P'tit Louis
Fruit de saison

Jeudi 21 juillet

Accras de morue
Gougères
Colombo de poulet
Escalope de thon crème et curry
Riz créole
Fromage de chèvre à la coupe
Mousse coco

Vendredi 22 juillet

Feuilleté hot dog
Friand fromage
Tomates provençales
Crêpe aux champignons
Petits flans de légumes
Chanteneigne

Lundi 25 juillet

Terrine aux trois légumes
Carré de porc froid
Tranche de poisson froid
Salade de carottes
Brie à la coupe
Nectarine

Mardi 26 juillet

Salade de tomates BIO
Médaille de merlu mayonnaise
Jambon de dinde
Salade de lentilles
Produit laitier
Entremet fraise tagada

Mercredi 27 juillet

Salade de courgettes
Nuggets de blé croustillants
Ratatouille niçoise
Vache qui Rit
Tarte aux myrtilles

Jeudi 28 juillet

Céleri vinaigrette
Normandin de veau à l'estragon
Quenelles natures aux herbes
Poêlée de haricots plats
P'tit Louis
Abricots

Vendredi 29 juillet

Radis beurre
Pané de cabillaud à la texane
Croissant au jambon
Purée
Camembert portion
Melon à la coupe

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, 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.