

2023

JUIN / JUILLET

	LUNDI 29 	MARDI 30	JEUDI 01 	VENDREDI 02
ENTREE			Salade d'haricot blanc	Betterave
PLAT			Quiche lorraine	Tomates farcies
GARNITURE			Mélange de céréales	Blé
DESSERT 			Yaourt	Fromage / Fruits
	LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
ENTREE	Rillettes	Coleslaw	Pdt au thon	Macédoine
PLAT	Sauté de poulet à la crème	Omelette au fromage	Raviolis de bœuf VBF	Dos de lieu noir
GARNITURE	Haricot vert BIO	Boulgour		Pdt Vapeur
DESSERT 	SDF 	Yaourt bio	Fromage / Banane	Pâtisserie
	LUNDI 12	MARDI 13 	JEUDI 15	VENDREDI 16
ENTREE	Rosette	Salade de choux blanc	Fajitas	Oeuf dur mayonnaise
PLAT	Brochette de dinde	Steak haché BIO	Sauté de porc BBC	Bouchée végétarienne
GARNITURE	Semoule BIO	Frite	Flageolet	
DESSERT	Fromage blanc BIO	Pastèque	Entremet chocolat	Compote de pomme
	LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
ENTREE	Concombre à la crème	Melon	Taboulé	Tomate basilic
PLAT	Chipolatas	Brandade de poisson	Tartes aux légumes	Bolognaise
GARNITURE	Lentilles	Salade verte		Pâte
DESSERT	Yaourt	Fruits	Yaourt Bio	Glace
	LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
ENTREE	Salade gourmande	Cervelas vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de lentilles
PLAT	Nuggets de poulet	Paupiette de veau VF	Chili con carne VBF	Croc fromage
GARNITURE	Haricot beurre	Purée de carotte	Riz	Brocolis BIO
DESSERT	Nectarine	Yaourt	Pâtisserie	Fromage blanc BIO
	LUNDI 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
ENTREE	Salade pâte	Piémontaise	Carotte râpée	Melon
PLAT	Poisson	Escalope de dinde	Hamburger	Cordon bleu
GARNITURE	Epinard	Tomate provençale	Frites	Petit pois carotte

DESSERT

Fraise

Yaourt Bio

Crème aux œufs

Compote

VBF : Viande de bœuf française
VVF Volaille Française

BBC : viande bleu blanc cœur
VF Veau Français

Repas Végétarien
VPF Viande Porc Français

BIO

LOCAL