

Menus de Juillet

Lundi 01 juillet

Salade iceberg
Rôti de porc froid
Dos de colin froid
Salade boulgour à la menthe
Carré frais
Biscuit moelleux



Mardi 02 juillet

concombre à la crème
Potatoes Burger
Lasagne ricotta épinard
Salade verte
Chanteneige
Pastèque



Mercredi 03 juillet

Gougères
Garniture couscous
Tajine de poisson aux olives
Semoule
Petit suisse aux fruits



Jeudi 04 juillet

Céleri rémoulade
Filet de poulet rôti froid
Médaille de surimi mayonnaise
Salade de riz
Faisselle individuelle
Pomme BIO

Vendredi 05 juillet

Viennois au poulet
Viennois surimi
Chips
Compote
Gâteau individuel

Lundi 08 juillet

Betterave vinaigrette
Quenelles natures sauce Aurore
Pennes natures
Leerdammer individuel
Orange



Mardi 09 juillet

Salade coleslaw Maison
Rôti de porc froid
Filet de merlu froid
Salade de riz
Babybel emmental
Tarte aux pommes façon



Mercredi 10 juillet

Choux blanc savoyard
Cuisse de poulet
Oeuf dur mayonnaise
Salade de blé à l'orientale
Camembert portion
Fruit de saison



Jeudi 11 juillet

Taboulé aux légumes
Jambon de dinde
Dos de colin froid
Salade de Haricots verts
Produit laitier
Pêche

Vendredi 12 juillet

Salade iceberg
Lasagnes ricotta épinard
Kiri
Eclair chocolat



Lundi 15 juillet

Salade de boulgour à l'oriental
Carré de porc froid
Médaille de merlu mayonnaise
Salade mexicaine (plat)
Gouda coupé
Pomme



Mardi 16 juillet

Carottes râpées à l'estragon
Ravioli tofu basilic BIO
Chaurce à la coupe
Cerises



Mercredi 17 juillet

Melon à la coupe
Emincés de poulet sauce ceasar
Oeufs durs mayonnaise
Salade tomates et maïs
Produit laitier
Beignet chocolat



Jeudi 18 juillet

Poireaux sauce tartare
Croq oeufs dinde
Coquille de poisson normande
Flageolets
Carré frais BIO
Orange



Vendredi 19 juillet

Tomates mozarella
Dos de lieu et sa crème
de bisque de homard
Panê fromage
Ratatouille niçoise
Edam individuel

Lundi 22 juillet

Friand fromage
Cuisse de poulet froide
Tarte au fromage blanc et poireaux
Semoule nature
Produit laitier
Pomme



Mardi 23 juillet

Melon à la coupe
Saucisse de volaille fromagère
Panê de blé emmental-épinard
Epinards sautés
Samos
Biscuit moelleux



Mercredi 24 juillet

Champignons à la crème
Croq végétal fromage
Frites
P'tit Louis
Fruit de saison



Jeudi 25 juillet

Accras de morue
Gougères
Aiguillettes de poulet marinées au citron
Esalope de thon crème et curry
Petits flans de légumes
Fromage de chèvre à la coupe
Abricots (x2)



Vendredi 26 juillet

Salade antillaise
Céleri à l'hawaïenne
Rougail de saucisses
Crêpe aux champignons
Riz créole
Chanteneige
Banane au sirop de rhum



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.