



	lundi 2 juillet	mardi 3 juillet	mercredi 4 juillet	jeudi 5 juillet	vendredi 6 juillet
Entrée	Céleri rémoulade	Salade fraicheur	cake chèvre épinard	salade de maïs	Piémontaise
Viande/Poisson	Omelette	Moussaka	Haché de poulet sauce tomate	Rôti de porc au jus	Beignets de calamar
Légumes/Féculents	Riz BIO / Piperade	***	Semoule BIO / Courgettes sautées	Gratin de brocolis / Penne BIO	haricots verts persillés / Purée de pomme de terre BIO
Laitage	Chantenaige	Edam	Petit suisse et sucre	Camembert	Fromage blanc
Dessert	Fruit frais	Compote de pomme	Lacté vanille Jus d'orange Flibustier	fruit frais	Fruit frais

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.



	lundi 9 juillet	mardi 10 juillet	mercredi 11 juillet	jeudi 12 juillet	vendredi 13 juillet
Entrée	Betteraves vinaigrette BIO	melon	Taboulé frais	Cake aux olives	Salade de lentilles
Viande/Poisson	Sauté de bœuf sauce vallé d'auge	Quenelle sauce armoricaine	Cordon bleu	Steack haché au jus	Filet de merlu sauce citron
Légumes/Féculents	Macaroni BIO / Carottes persillées	Riz créole BIO / Courgettes sautées	haricots verts persillés BIO / Boulgour	Carottes persillées BIO / Pomme rösties	Gratin de chou fleur / Purée de pomme de terre
Laitage	Mousse au chocolat au lait	Gouda BIO	Camembert	Cantafrails	Fraidou
Dessert	Fruit frais	Compote pomme pruneaux	fruit frais BIO	fruit frais BIO	Pastèque
	Lait fraise	Jus de pommes	compote de pomme	Jus d'orange	Compote pomme abricot
	Pailloline	Flibustier	Cake abricot	Gauffre liegeoise	Flibustier

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.



	lundi 16 juillet	mardi 17 juillet	mercredi 18 juillet	jeudi 19 juillet	vendredi 20 juillet
Entrée	Tarte au fromage	Concombre sauce bulgare	Tomates basilic	Salade de riz arlequin	Betteraves vinaigrette
Viande/Poisson	Aiguillettes de poulet au jus	Haché de veau au jus	Pavé de colin sauce dieppoise	Sauté de dinde marengo	Parmentier de poisson
Légumes/Féculents	Epinards béchamel / Riz	Gratin dauphinois / Haricots verts	Blé BIO / Gratin de chou fleur	Courgettes sautées / penne	Salade verte
Laitage	Edam BIO	Chèvre	Yaourt nature sucré BIO	Camembert BIO	Cantafrais
Dessert	Glace choco/vanille	Fruit frais BIO	Compote de pêche	Fruit frais BIO	Moelleux poire chocolat
	Jus de pomme	Jus d'orange	Lait fraise	Lait choco	Jus d'ananas
	maxi cookie	Palmier	Brioche au sucre	Madeleine	gauffre liegeoise

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.



	lundi 23 juillet	mardi 24 juillet	mercredi 25 juillet	jeudi 26 juillet	vendredi 27 juillet
Entrée	Salade niçoise	Concombre sauce bulgare	carottes râpées BIO	macédoine mayonnaise	Salade de pois chiche
Viande/Poisson	Boulettes d'agneau sauce tomate	Cheesburger	Poisson pané frais et citron	Rôti de porc au jus	pavé de colin au pistou
Légumes/Féculents	Gratin d'aubergines parmesan	Pomme rosti	Gratin de brocolis / Purée de pomme de	Polenta BIO / Tomates	ratatouille / Riz créole
Laitage	Gouda BIO	Yaourt aromatisé	Carré	Yaourt nature sucré BIO	Fraïdou
Dessert	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Glace fraise/vanille	Fruit frais	Fruit frais BIO
Jus d'orange		Lait fraise	Fromage blanc sucré	Jus d'ananas	Compote pomme pruneau
Roulé abricot		Gâteau fourré fraise	galette saint michel	palmier	Flibustier

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.



La simplicité a du goût!

	lundi 30 juillet	mardi 31 juillet	mercredi 1 août	jeudi 2 août	vendredi 3 août
Entrée					
Viande/Poisson	salade verte BIO	Salade de tomates vinaigrette	Pizza au fromage	Betteraves vinaigrette BIO	Salade coleslaw
Légumes/Féculents	Saucisse de strasbourg ketchup Penne et râpé / Courgettes sautées	Aiguillettes de volaille aux olives Jardinière de légumes / Blé	Jambon blanc Dips de carottes sauce bulgare / Chips	Hachis parmentier Salade verte	Filet de hoki sauce curry Haricots verts persillés / Pomme vapeur
Laitage	***	Fromage blanc BIO	Coulommiers BIO	Vache Picon	Mimolette
Dessert	Compote poire	Rocher coco	Gâteau chocolat	fruit frais	lacté chocolat
	lait choco moelleux citron	Jus de pomme Madeleine	Jus d'ananas Génoise cacao	Compote pomme vanille Pailloline	Jus d'orange maxi cookie

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.