

LE MENU DE LA SEMAINE

4 juillet 2022 au 10 juillet 2022

MARDI

05/07/2022

MERCREDI

06/07/2022

JEUDI

07/07/2022

VENDREDI

08/07/2022

SAMEDI

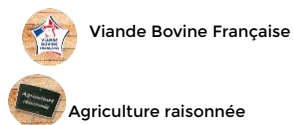
09/07/2022

DIMANCHE

10/07/2022

Taboulé breton (Taboulé de chou-fleur)	Pastèque	Tomates Bio mimosa	Rillettes cornichons	Friand fromage	Œuf Bio Mayonnaise	Duo de saucisson
Filet de cabillaud sauce piperade	Sauté de veau au jus	filet de colin sauce tomate basilic	Cordon bleu	Lieu noir à l'indienne (Curry, noix de coco, gingembre, tomates, citron)	Paleron sauce ravigote	Filet de merlu
Blé et ratatouille Bio	Haricots beurre Bio	Penne Bio	Carottes Bio et pommes de terre campagnardes	Courgettes Bio	Pommes de terre	Fondue de petits légumes
Vache qui rit Bio	Yaourt nature Bio	Camembert Bio	Babybel Bio	Emmental	Bleu	Duo de fromages
Salade de fruits coupelle	Éclair au chocolat	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Semoule au lait nappée caramel	Paris Brest	Fruit Bio
Pain	Pain					
Salsifis à la crème	Velouté de carottes	Haricots verts à l'ail	Potage de légumes	Purée de salade	Tomates provençale	Velouté de champignons

LÉGENDE



LE MENU DE LA SEMAINE

11 juillet 2022 au 17 juillet 2022

MARDI

12/07/2022

MERCREDI

13/07/2022

JEUDI

14/07/2022

VENDREDI

15/07/2022

SAMEDI

16/07/2022

DIMANCHE

17/07/2022

Betteraves Bio vinaigrette	Carottes râpées	Concombre maïs	Salade de pâtes	Melon	Fromage de tête	Cornet de jambon macédoine
Filet de Colin sauce ciboulette	Sauté de poulet sauce citron	Rôti de veau froid mayonnaise	Sauté de bœuf jus aux herbes	Paupiette de Saumon sauce ciboulette	Fricassée de lapin	Filet de hoki sauce marchand de vin
Macaroni Bio	Riz Bio à paëlla	Salade de pommes de terre Bio	Haricots beurre HVE	Semoule Bio	Champignons/ carottes	Riz pilaf Bio
Délice au chèvre	Coulommier	Tomme blanche	Fromage blanc Bio	Fourme d'Ambert AOP	Edam	Duo de fromages
Compote de poire	Liégeois chocolat	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Fruit Bio	Tarte pomme campagnarde	Fruit
potage aux vermicelles	Céleri rave braisé	Potage	Jardinière de légumes	Potage	Polenta crémeuse	Potage Bio

LÉGENDE



Viande Bovine Française



Volaille française



Pêche responsable



Agriculture Biologique



Agriculture raisonnée



Haute valeur environnementale



Appellation d'Origine Protégée

LE MENU DE LA SEMAINE

18 juillet 2022

au

24 juillet 2022

MARDI

19/07/2022

MERCREDI

20/07/2022

JEUDI

21/07/2022

VENDREDI

22/07/2022

SAMEDI

23/07/2022

DIMANCHE

24/07/2022

Salade de pommes de terre	Salade iceberg Bio aux croûtons	Concombres aux dés de mimolette	Tomates Bio échalotes	Melon	Paté de campagne	Asperge
Sauté d'agneau provençal	Poisson meunière citron	Roti de dinde aux oignons	Rôti de bœuf froid mayonnaise	Hachis parmentier de poisson	Endives au jambon	Langue de bœuf
Petits légumes au romarin	Haricots verts	Epinards Bio	Salade de haricots verts Bio, pépinettes et tomates			Purée de pomme de terre Bio
Edam Bio	Petit suisse Bio	Camembert Bio	Tomme blanche	Munster AOP	Tome grise	Duo de fromages
Fruit Bio	Cheese cake	Salade de fruits au spéculoos	Paris Brest	Fruit Bio	Tarte chocolat	Liégeois café
Coquillettes Bio	Potage Bio	Ratatouille	Potage lentille	Salsifis	Velouté Dubarry	Fricassée de champignons

LÉGENDE



Viande Bovine Française



Pêche responsable



Agriculture Biologique



Agriculture raisonnée



Appellation d'Origine Protégée



Le Porc Français

LE MENU DE LA SEMAINE

25 juillet 2022 au 31 juillet 2022

MARDI 26/07/2022	MERCREDI 27/07/2022	JEUDI 28/07/2022	VENDREDI 29/07/2022	SAMEDI 30/07/2022	DIMANCHE 31/07/2022	
Radis Bio à la crème	Taboulé	Céleri rémoulade	Pastèque	Saucisson sec cornichons	Poireaux vinaigrette	Melon
Sauté de veau aux olives	Bolognaise et Tortis Bio	Omelette Bio	Jambon de poulet	Filet de colin sauce crème	Roti d'agneau froid	Saumonette
Haricots beurre Bio		Pommes de terre sautées	Jardinière de légumes	Chou romanesco persillé	Salade composée	Riz Bio
Emmental	Fromage blanc Bio	Tomme grise	Cantal AOP	Vache qui rit Bio	Tomme blanche	Duo de Fromages
Brownie	Tarte abricot	Fruit Bio	Crème vanille	Fruit	Tarte aux prunes	Liégeois vanille
Potage	Poêlée de légumes	Epinard Bio braisés	Potage Bio	Potage de champignons	Fenouil braisé	Potage

LÉGENDE



Viande Bovine Française



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture raisonnée