

MOIS DE JUILLET 2022

lun 04 juil	mar 05 juil	mer 06 juil	jeu 07 juil	ven 08 juil
				 Chou blanc vinaigrette
				Coquillettes bolognaises (plat complet)
				Yaourt aromatisé
				Galette bretonne
lun 11 juil	mar 12 juil	mer 13 juil	jeu 14 juil	ven 15 juil
Pomme de terre, jambon, emmental vinaigrette	 Melon	 Céleri rémoulade 	FERIE	 Betteraves vinaigrette
Cordon bleu de volaille	Chili con carne	Escalope de volaille grillée		Curry de poisson à l'indienne
Ratatouille	Riz	Purée de carottes		Pâtes
 Vache qui rit	 Carré de ligueil	Petit suisses sucré		Petit moulé nature
Compote	Crème dessert vanille	Sablé		 Fruit
lun 18 juil	mar 19 juil	mer 20 juil	MENU AMERICAIN	ven 22 juil
Salade arlequin (tomate, concombre, maïs)	 Carottes râpées	Salade de riz aux légumes (poivrons, maïs, concombre, tomates)	 Tomates vinaigrette	Pâté forestier
Hachis parmentier (plat complet)	Sauté de porc provençale	Crêpe au fromage	Cheeseburger	Poisson pané
	Haricots blancs	Gratin de courgettes	Pommes sautées	Epinards béchamel
 Bûche mi-chèvre 	Chantaillou	 Yaourt nature sucré	 St Paulin	Rondelé nature
Mousse chocolat	Petits suisses sucrés	 Fruit	 Brownies	 Compote Pommes
lun 25 juil	mar 26 juil	mer 27 juil	jeu 28 juil	MENU ITALIEN
Salade de pâtes, tomate, mimolette	 Betteraves vinaigrette	 Melon	Concombre vinaigrette	 Tomates mozzarella
Rôti de dinde au jus	Rougail saucisse	Poisson gratiné au fromage	Colombo d'émincé pois blé	Lasagnes bolognaises (plat complet)
Haricots verts	Riz	Carottes persillées	Semoule	
 Emmental	Fromage blanc nature sucré	 Mimolette	Fraidou	 Camembert 
Velouté aux fruits	 Fruit	Flan nappé caramel	 Compote Pommes	 Tiramisù au cacao

 **CRUDITÉS**

 **DESSERTS MAISON**

 **FROMAGES A LA COUPE**

 **PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Menu Végétarien Hebdomadaire

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

