






Menus du 20 juillet au 14 août 2020

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20 juillet	Tomates/maïs vinaigrette	Rôti de dinde, piémontaise	Emmental	Fruit de saison
Mardi 21 juillet	Salade monégasque (PDS)	Crêpinette provençale, flageolets	Camembert	Crème dessert praliné
Mercredi 22 juillet	Salade de riz au surimi	Roti de bœuf, chou-fleur persillé et pommes de terre	Yaourt sucré	Fruit de saison
Jeudi 23 juillet	Chou blanc rémoulade 	Raviolis de légumes	Délice emmental	Glace vanille/ chocolat
Vendredi 24 juillet	Melon (PDS)	Poisson pané, ratatouille, riz créole		Yaourt aromatisé
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27 juillet	Tomates cerise, surimi mayonnaise	Salade de pâtes estivales, cuisse de poulet froid	Mimolette	Glace chocolat/cranberries
Mardi 28 juillet	Carottes rapées vinaigrette	Steak haché de bœuf à l'échalote, haricots verts persillés (PDS)	Buche de chèvre	Semoule au lait
Mercredi 29 juillet	Mortadelle	Gigot d'agneau, courgette provençale, pommes de terre	Six de Savoie	Fruit de saison
Jeudi 30 juillet	Céleri rémoulade (PDS) 	Boulettes végétales sauce tomate et semoule aux petits légumes	Gouda	Fruit de saison
Vendredi 31 juillet	Concombre bulgare (PDS)	Cubes de colin à la fondue de poireaux, farfalles au beurre	Yaourt sucré	Compote pomme fraise
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 3 août	Chou fleur vinaigrette (PDS)	Jambon de dinde, salade d'Ebly provençale	Camembert	Fruit de saison
Mardi 4 août	Tomates vinaigrette (PDS) 	Omelette au fromage, épinards à la crème, pommes de terre	Chanteneige	Tarte aux pommes
Mercredi 5 août	Haricots verts vinaigrette (PDS)	Filet de Hoki gratiné, riz créole	Cantafrais	Melon
Jeudi 6 août	Betteraves vinaigrette (PDS)	Escalope de dinde sicilienne, brocolis et pommes noisettes		Fromage blanc aromatisé
Vendredi 7 août	Salade de pâtes Marco Polo	Rôti de bœuf froid, carottes persillées et purée mousseline	Six de Savoie	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 10 août	Cervelas	Pilons de poulet froid, salade de pommes de terre et tomates	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 11 août	Concombre bulgare (PDS)	Pané fromager, printanière de légumes		Légeois vanille
Mercredi 12 août	Carottes rapées vinaigrette	Jambon blanc, coquillettes au fromage,	Candatou	Cocktail de fruits
Jeudi 13 août	Taboulé	Saute de veau aux olives et citron, haricots verts	Yaourt sucré	Crêpe Waouh
Vendredi 14 août	Chou rouge rémoulade	Parmentier de saumon	Brie	Fruit de saison

*Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)
Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)*



Menu Végétarien