



Menus du 18 juillet au 12 août 2022



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 18 juillet	Betterave vinaigrette (PDS)	Emincé de volaille au curry, piémontaise		Crème dessert caramel
Mardi 19 juillet	Tomates vinaigrette (PDS)	Tortellonis au fromage	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 20 juillet	Salade de riz au thon	Rôti de bœuf, chou fleur béchamel, pommes de terre cube (PDS)	Emmental	Fruit de saison
Jeudi 21 juillet	Chou blanc rémoulade	Cuisse de poulet provençale, printanière de légumes (PDS)	Fondu croc lait	Glace vanille chocolat
Vendredi 22 juillet	Melon (PDS)	Poisson pané, ratatouille, riz créole		Yaourt aromatisé
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 25 juillet	Pastèque	Roulade de surimi, tomates cerise, salade de pépinettes à l'espagnole	Chanteneigne	Cône vanille fraise
Mardi 26 juillet	Céleri frais rémoulade (PDS)	Cubes de colin à la fondue de poireaux, courgettes (PDS), purée mousseline	Gouda	Compote pomme fraise
Mercredi 27 juillet	Mortadelle cornichon	Rôti de veau aux herbes, haricots beurre (PDS), pommes de terre	P'tit Louis tartine	Fruit de saison
Jeudi 28 juillet	Haricots verts vinaigrette (PDS)	Spaghettis bolognaise	Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison
Vendredi 29 juillet	Concombre bulgare (PDS)	Couscous végétarien	Yaourt sucré	Tarte aux pommes
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 1er août	Chou-fleur à la vinaigrette	Jambon de dinde, salade d'Ebly à la provençale	Camembert	Pêche au sirop
Mardi 2 août	Tomates vinaigrette (PDS)	Omelette au fromage, petits pois au beurre (PDS)	Chanteneigne	Glace vanille/fraise
Mercredi 3 août	Salade de pâtes mexicaine	Escalope de dinde sicilienne, carottes persillées (PDS), semoule	Cantafrais	Melon
Jeudi 4 août	Betterave au fromage (PDS)	Rôti de bœuf, brocolis persillés (PDS), pommes quartines		Fromage blanc aux fruits
Vendredi 5 août	Salade Chopska	Pavé de merlu sauce bonne femme, riz créole	Délice emmental	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 8 août	Cervelas	Rôti de dinde froid, salade de pommes de terre, tomates (PDS)	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 9 août	Macédoine mayonnaise	Aiguillette de blé, carottes panées, haricots verts (PDS), purée mousseline	Yaourt sucré	Crêpe au chocolat
Mercredi 10 août	Concombre bulgare (PDS)	Jambon blanc, courgettes provençales (PDS), coquillettes au fromage	Cantadou	Cocktail de fruits
Jeudi 11 août	Taboulé	Sauté de veau, jeunes carottes à l'ail, riz créole		Liégeois vanille
Vendredi 12 août	Chou fleur rémoulade	Parmentier de saumon	P'tit Louis	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