



MENU DU 15 JUILLET AU 9 AOÛT 2024

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 15 juillet	Tomates maïs vinaigrette	Emincé de volaille au curry et piémontaise		Crème dessert caramel
Mardi 16 juillet 	Betteraves au fromage	Gratin de coquillettes végétales à la tomate	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 17 juillet	Salade de riz au thon	Rôti de bœuf, chou-fleur à la béchamel	Emmental	Fruit de saison
Jeudi 18 juillet	Melon	Escalope de dinde milanaise, petits pois aux oignons	Petit Louis tartine	Glace vanille fraise
Vendredi 19 juillet	Chou blanc rémoulade	Poisson pané, ratatouille, riz créole		Petits fruits sucrés
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 22 juillet	Pastèque	Rouleau de surimi, salade de pâtes		Flan coco maison
Mardi 23 juillet 	Celeri frais rémoulade	Colin à la fondue de poireaux, puree de carottes	Gouda	Compote pomme fraise
Mercredi 24 juillet	Salade de riz niçois	Langue sauce tomate, haricots beurre et pommes de terre	Petit Louis tartine	Fruit de saison
Jeudi 25 juillet	Salade verte vinaigrette	Spaghettis bolognaise	Tartare ail/fines herbes	Fruit de saison
Vendredi 26 juillet	Concombre bulgare	Couscous végétarien	Yaourt sucré	Donuts
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 29 juillet	Melon	Cheeseburger , chips	Camembert	Coupe Fraise Melba
Mardi 30 juillet 	Tomates vinaigrette	Omelette au fromage, petits pois au beurre		Fromage blanc fruité
Mercredi 31 juillet	Salade de pâtes mexicaine	Escalope de dinde sicilienne, carottes persillées	Cantafrais	Fruit de saison
Jeudi 1er août	Salade monégasque	Rôti de bœuf, frites	Chanteneige	Cocktail de fruits au sirop
Vendredi 2 août	Salade Chopska	Filet de Hoki sauce bonne femme, riz créole	Délice Emmental	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 5 août	Œufs durs rémoulade	Roti de dinde froid, salade de pommes de terre tomate	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 6 août 	Maïs vinaigrette	Nuggets de blé, haricots verts persillés	Yaourt sucré	Carré à l'abricot
Mercredi 7 août	Concombre bulgare	Jambon de dinde, courgettes provençales, coquillettes au fromage	Cantadou	Compote à boire
Jeudi 8 août	Taboulé	Sauté de veau au citron, jeunes carottes à l'ail		Liégeois vanille
Vendredi 9 août	Chou rouge rémoulade	Blanquette de saumon, purée mousseline	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



