



MENU DU 14 JUILLET AU 8 AOUT 2025

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 14 juillet		FERIE		
Mardi 15 juillet	Salade verte	Raviolis de légumes au rapé	Camembert	Fruit de saison
Mercredi 16 juillet	Salade de riz niçois	Rôti de bœuf, chou-fleur béchamel	Saint Paulin	Fruit de saison
Jeudi 17 juillet	Melon	Escalope de dinde milanaise, petits pois aux oignons	Ptit Louis tartine	Sundae caramel
Vendredi 18 juillet	Chou blanc pomme et curry	Poisson pané, ratatouille, riz créole		Yaourt vanille bio
	ENTREE		FROMAGE	DESSERT
Lundi 21 juillet	Pastèque	Rouleau de surimi, salade de pâtes estivales		Riz au lait maison
Mardi 22 juillet	Salade de riz mexicain	Cubes de colin à la fondue de poireaux, haricots verts		Flan vanille nappé caramel
Mercredi 23 juillet	Carottes rapées vinaigrette	Langue sauce tomate, purée mousseline	Gouda	Fruit de saison
Jeudi 24 juillet	Celéri frais rémoulade	Spaghettis carbonara aux dés de volaille	Chanteneige	Ananas au sirop
Vendredi 25 juillet	Tomates cerise	Cake au fromage, chips		Compote à boire
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 28 juillet	Chou-fleur et radis rose	Jambon de dinde, salade d'Ebly à la provençale		Liégeois vanille
Mardi 29 juillet	Salade pommes de terre niçoise	Omelette, petits pois		Yaourt brassé aux fruits bio
Mercredi 30 juillet	Salade monégasque	Cuisse de poulet basquaise, carottes persillées	Cantafrais	Eclair au chocolat
Jeudi 31 juillet	Tomates vinaigrette	Rôti de bœuf, pommes noisettes	Délice emmental	Fruit de saison
Vendredi 1er août	Melon	Fish burger, chips	Camembert	Glace cône chocolat
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 4 août	Cervelas cornichon	Rôti de dinde froid, salade de pommes de terre et tomates	Edam bio	Fruit de saison
Mardi 5 août	Carottes rapées mimosa	Nuggets de blé, coquillettes au fromage		Compote de pomme
Mercredi 6 août	Concombre bulgare	Jambon blanc, haricots au beurre à la provençale	Cantadou	Donuts
Jeudi 7 août	Taboulé	Sauté de veau marengo, jeunes carottes à l'ail		Liégeois vanille
Vendredi 8 août	Tomates cerise	Cake au thon, chips		Yaourt à boire

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