

Menus de Juillet

Semaine du 19 au 25 juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN			
Carottes râpées	Œuf mayonnaise		Melon	Radis beurre
Sauté de bœuf	Crousti'fromage			Filet de hoki sauce citron
Ratatouille	Poêlée provençale		Hachis parmentier	Riz
Yaourt nature	Fromage		Fromage	Fromage blanc nature
Compote	Crème dessert chocolat		Salade de fruits	Fruit frais

Semaine du 26 juin au 02 juillet 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VEGETARIEN				
Melon	Concombres crémeux		Betteraves aux pommes	Pastèque
Coquillettes aux petits légumes et fromage	Steak haché pur bœuf		Menière de colin et son citron	Lasagnes bolognaise
Fromage	Gratin dauphinois		Ratatouille riz	
Compote	Yaourt nature		Fromage	Fromage
	Crème dessert vanille		Donuts	Salade de fruits

Semaine du 03 au 09 juillet 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	VEGETARIEN			AMERIQUE
Céleri rémoulade	Concombres crémeux		Rosette*	Pastèque
Jambon blanc*	Omelette au fromage		Steak haché et ketchup	Fish burger
Salade de pomme de terre	Boulgour		Coquillettes	Chips
Fromage	Yaourt aromatisé		Fromage	Fromage
Crème dessert vanille	Fruit frais		Fruit frais	Brownie

Semaine du 10 au 16 juillet 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

Traces potentielles d'allergènes dans les plats. Alternatives sans porc pour les effectifs déclarés.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

 FAIT MAISON		VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE 
PRODUITS REGIONAUX		COMPOSANTE BIO en gras
PECHE DURABLE		JOURNEE A THEME
		JOUR BIO
		JOUR VEGE