










Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
	<i>Menu végétarien</i>			<i>Tour de France</i> 
Crêpes au fromage	Carottes râpées vinaigrette 		 Salade de tomates 	<i>Salade du sprinteur</i> Courgettes râpées crues sauce verte 
Colombo de porc	Chili sin carne		Lieu sauce citron 	<i>Plat du maillot jaune</i> Emincé de dinde sauce curry 
Haricots verts	Semoule		Julienne de légumes	<i>Carburant du meilleur jeune</i> Coquillettes
Yaourt aromatisé vanille 	Brie à la coupe		Fromage frais Fraidou	<i>Fromage des cols</i> Tomme des Pyrénées
Prunes	Purée de pomme		Glace Cône chocolat	<i>La roue gourmande</i> Paris Brest



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge

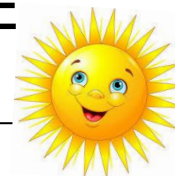



Dessert du chef

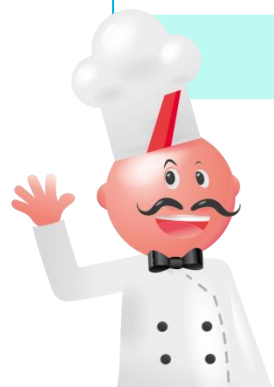
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).





Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Melon 	Mousse de foie cornichon	Menu végétarien	Salade de pâtes perles (Perles tomates maïs)	Macédoine à la russe
Gésiers de volaille sauce échalote	Rôti de bœuf au jus 	Omelette au fromage	Cabillaud sauce nantaise 	Hachis parmentier 
Poêlée de céréales	Petits pois / carottes	Ratatouille	Brocolis vapeur	Salade verte
St Paulin	Fromage frais à tartiner	Gouda	Yaourt sucré 	Chèvre mélange à la coupe
Compote pomme cassis	Pêche 	Beignet à la pomme	Banane	Glace Petit pot vanille fraise



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



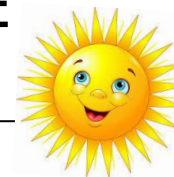
Volaille label rouge



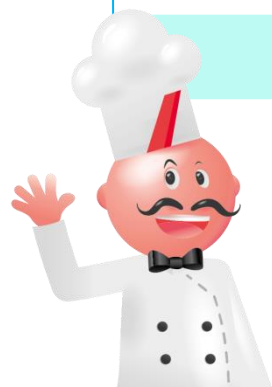
Dessert du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).





Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
	Menu végétarien			
Betteraves au maïs 	Pastèque 	 Salade Coleslaw (carottes, chou blanc, raisins) 	Taboulé à la menthe	 Salade de tomates 
Saucisse de Toulouse	Boulettes de soja sauce tomate	Poulet rôti 	Steak haché de bœuf 	Hoki sauce crevettes
Purée St Germain	Salsifis persillés / carottes	Pâtes « Tortis »	Courgettes au gratin	Riz aux petits légumes
Fromage fondu Vache qui rit	Tomme des Pyrénées	Yaourt sucré 	Mimolette	Brie à la coupe
Abricots 	Eclair au chocolat	Purée Pomme ananas	Prunes 	Flan saveur vanille nappé caramel



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge

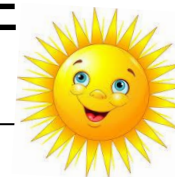







Dessert du chef

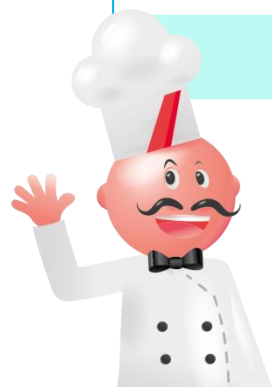
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).





Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
		<i>Menu végétarien</i>		
Macédoine à la russe	Melon 	Salade de pâtes aux petits légumes	Salade de blé au thon	Concombre à la crème 
Tajine agneau / merguez	Jambonneau	Tarte au fromage	Cordon bleu	Saumon sauce armoricaine 
Semoule	Pommes rissolées	Tomates poêlées	Gratin de choux fleurs	Julienne de légumes / Boulghour
Fromage frais Fraidou	Tomme noire	Camembert à la coupe	Yaourt aromatisé à la framboise 	Emmental
Nectarine 	Smoothie cassis 	Glace Cône vanille	Pêche 	Grillé aux pommes



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge

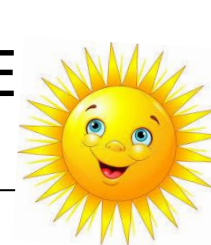


Dessert du chef

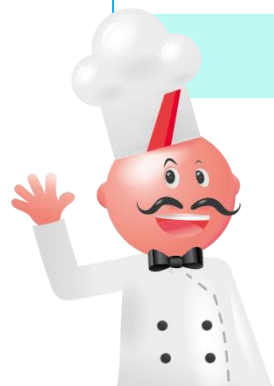
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).





Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
			<i>Menu végétarien</i>	
Salade de betteraves 	Pastèque 	Salade de riz Ninon	Salade de pommes de terre, œuf ciboulette	Céleri au surimi
Bœuf mode 	Filet de colin Sauce persane	Rôti de porc au jus	<u>Galette de blé noir aux courgettes provençales</u>	Gésiers de volaille sauce portugaise
Coquillettes	Purée de haricots verts	Duo carottes brocolis	Salade verte	Semoule
Brie à la coupe	St Nectaire	Yaourt sucré 	Carré de l'Est	Fromage fondu Six de Savoie
Abricots 	Flan saveur chocolat	Fraises 	Prunes 	Macédoine de pêches



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge

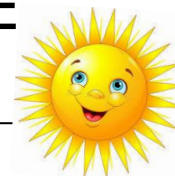




Dessert du chef

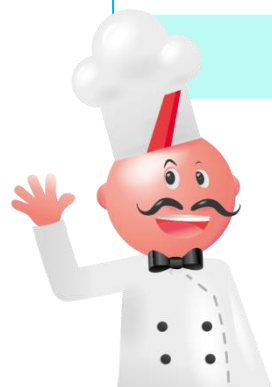
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).





Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Menu Cowboy 		Menu végétarien		
Salade Western (Tomate, maïs, h.rouges, poivrons)	Pâté de volaille cornichon	Concombre cubes  bulgare 	Salade mêlée, mimolette, surimi	 Carottes râpées 
Steak haché de bœuf sauce barbecue 	Omelette nature	<u>Gratin de pâtes aux légumes</u>	Sauté de dinde au paprika 	Colin meunière 
Pommes « Cowboys »	Piperade Salade verte	*****	Boulghour	Haricots verts persillés
Fromage frais	Fromage blanc  sucré	Chèvre mélange à la coupe	Yaourt aromatisé vanille 	Coulommiers
Glace à l'eau	Nectarine 	Purée de pomme	Kiwi	Flan pâtissier



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race boûchère



Volaille label rouge

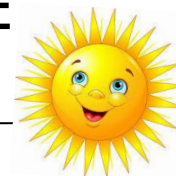






Dessert du chef

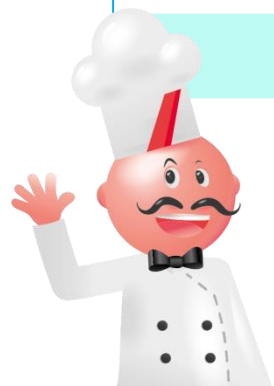
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).





Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Menu végétarien				
Macédoine de légumes au guacamole	Radis / beurre 	Salade de choux fleurs vinaigrette	Melon 	Salade de riz aux petits légumes
Galette de Tofu provençale 	Jambon grillé	<u>Pizza à la bolognaise</u> 	Emincé de dinde sauce normande 	Filet de Hoki sauce safranée
Côtes de bettes au gratin	Haricots blancs	Salade verte	Purée de pomme de terre	Epinards béchamel
Yaourt nature sucré 	Camembert	St Paulin	Brie à la coupe	Picon
Abricots 	Cubes de fruits au sirop	Prunes 	Mousse au chocolat	Tarte pomme rhubarbe



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Viande bovine de race bouchère



Volaille label rouge



Dessert du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).

