

Semaine 28 : du 9 au 13 Juillet 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette	Salade de blé fantaisie	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Salade verte
	Colombo de porc Semoule	Colin meunière citron Courgettes à la provençale	Paupiette de veau marengo Riz créole	Omelette Purée d'haricots verts	Sauté de bœuf au jus Pâtes papillons
	Edam	Fromage frais sucré	Rondelé nature	Yaourt aromatisé	Vache qui rit
	Mousse au chocolat	Banane	Pêche	Nectarine	Flan nappé caramel

P.A. n°2



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 29 : du 16 au 20 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade nicarde	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de riz tomate concombre	Tomate vinaigrette	Crêpe au fromage
	Nuggets de blé (plat sans viande) Pêles mêles	Tortis à la bolognaise ***	Emincé de dinde au jus Mitonnée de légumes	Rôti de porc Lentilles	Filet de colin sauce basquaise Haricots beurre
	Emmental	Fondu président	Fromage blanc sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Brie
	Pomme	Liégeois vanille	Madeleine	Compote de pommes	Abricots

P.A. n°3



Composition des plats :
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs
Salade nicarde : p. de terre, haricots verts, tomate

Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/Label

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade de pâtes tricolore	Carottes râpées vinaigrette	Saucisson à l'ail
	Boulettes de bœuf à l'orientale	Saucisse de Toulouse 	Omelette	Poulet rôti	Colin meunière citron
	Boulgour	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel	Ratatouille	Haricots verts persillés
	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fraidou	Petit fromage frais ail et fines herbes	Gouda
	Pêche	Flan chocolat	Banane	Tarte griottine	Nectarine

P.A. n°4

Semaine 31: du 30 Juillet au 3 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Céleri rémoulade	Tomate vinaigrette	Melon	Salade américaine
	Sauté de bœuf aux olives	Filet de colin sauce provençale	Escalope de dinde au jus	Lasagne bolognaise	Jambon braisé
	Carottes persillées	Riz pilaf	Frites	***	Courgettes béchamel
	Yaourt nature sucré	Edam	Carré fromager	Cotentin	Fromage frais sucré
	Fourrandise fraise	Pêche	Compote de pommes	Mousse au chocolat	Abricots

P.A. n°5

Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison
  bio
  Alternatif
  Local
  Certifié/Label



 Les viandes de porc servies sont labellisées
 Bleu-Blanc-Coeur
 Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine
 française


Fruits indiqués selon disponibilité




Préciser la provenance

Composition des plats :

Salade américaine : p. de terre, tomate, maïs, céleri, œuf

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Salade coleslaw	Mortadelle	Salade pastourelle	Haricots verts vinaigrette
	Cordon bleu de volaille	Steak haché	Filet de colin sauce basilic	Sauté de porc au romarin 	Marmite basquaise
	Petits pois au jus	Purée de pommes de terre	Courgettes à la tomate	Mitonnée de légumes	Boulgour
	Mimolette	Camembert	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Fondu président
	Nectarine	Flan nappé caramel	Banane	Gaufre au chocolat	Compote de pommes

P.A. n°1



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française




Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 33 : du 13 au 17 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées	Salade de lentilles		Saucisson à l'ail	Betteraves vinaigrette
	Rougail de saucisse 	Poisson pané citron	Férié	Omelette	Sauté de bœuf marengo
	Riz créole	Ratatouille		Purée de carottes	Coquillettes
	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré		Cotentin	Coulommiers
	Crème dessert vanille	Pomme		Pêche	Mousse au chocolat

P.A. n°2



Préciser la provenance

Composition des plats :

Salade coleslaw : carotte et chou blanc mayonnaise

Salade pastourelle : tortis, tomate, poivron rouge et vert

Vous repérer grâce aux pictogrammes







Semaine 34: du 20 au 24 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade arlequin	Salade de blé exotique	Tomate vinaigrette	Crêpe au fromage
	Lasagne à la bolognaise ***	Escalope de poulet au jus Pêlé mêlé provençal	Rôti de porc au jus Petits-pois cuisinés	Emincé de dinde au jus Semoule	Filet de colin sauce provençale Haricots verts
	Fraidou	Emmental	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Brie
	Liégeois à la vanille	Nectarine	Barre bretonne	Compote pomme fraise	Banane

P.A. n°3

Semaine 35 : du 27 au 31 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine mayonnaise	Melon	Salade Marco Polo	Concombre cube	Mortadelle
	Sauté de bœuf aux poivrons Boullgour	Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre	Omelette fromage Epinards béchamel	Cordon bleu Haricots beurre	Filet de colin sauce crevette Pâtes papillons
	Yaourt aromatisé	Fondu président	Brebicrème	Coulommiers	Gouda
	Pomme	Flan nappé caramel	Compote de pommes	Crème dessert chocolat	Pêche

P.A. n°4

Vous repérer grâce aux pictogrammes








Les viandes de porc servies sont labellisées
Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine
française

Fruits indiqués selon disponibilité




Préciser la provenance

Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs

Salade blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs

Salade Marco Polo : pâtes, poivron, poisson, mayonnaise