

Semaine du 08 au 12 juillet 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tomate croq'	Steak haché local au jus	Petit pois bio	Yaourt nature sucré local	Compote de pommes
MARDI	Crêpe au fromage	Œuf dur à la crème	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Edam	Fruit frais
MERCREDI	Salade de pâtes	Bœuf façon Stroganoff	Haricots verts bio persillés	Camembert local	Mousse au chocolat
JEUDI	Salade verte	Emincé de dinde au paprika	Riz pilaf bio	Gouda	Gateau Basque
VENDREDI	Concombre vinaigrette à l'aneth	Brandade de poisson	(plat complet)	Carré fondu	Fruit frais

Semaine du 15 au 19 juillet 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de pommes de terre au maïs	Paupiette de veau aux olives	Courgettes bio à la tomate	Petit moulé local	Fruit frais
MARDI	Carottes râpées locales	Omelette au fromage	Pommes de terre persillées	Petit suisse nature sucré local	Beignet aux pommes
MERCREDI	Betteraves bio	Couscous (boulettes d'agneau, légumes, semoule)	(plat complet)	Bûche de chèvre	Fruit frais
JEUDI	Melon	Filet de poulet au jus	Macaronis bio au beurre	Tomme grise	Flan à la vanille
VENDREDI	Salade verte	Kebab (à dresser sur place)	Frites au four	Carré fondu	Cake aux pépites de chocolat

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique

Produit local ou fabriqué localement

Semaine du 22 au 26 juillet 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au jambon*	Saucisses de Francfort *	Haricots blanc à la tomate	Edam bio	Fruit frais
MARDI	Pastèque	Beignets de poisson sauce tartare	Pommes vapeur	Saint-Paulin	Crème dessert caramel
MERCREDI	Salami*	Gratin de pâtes à la volaille	(plat complet)	Camembert	Fruit frais bio
JEUDI	Salade de tomate à la ciboulette	Merguez	Semoule bio	Chantailou	Compote fraise
VENDREDI	Pamplemousse	Viennoise de dinde	Tortis	Yaourt nature sucré	Gâteau au chocolat

Semaine du 29 au 02 août 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine mayonnaise	Grignottines de porc sauce barbecue*	Pommes sautées	Gouda	Fruit frais
MARDI	Pastèque	Blanquette de volaille à la normande	Riz aux champignons	Yaourt aromatisé	Compote de pommes
MERCREDI	Haricots verts vinaigrette	Lasagnes bolognaise	Salade verte	Carré de Ligueil	Fruti frais
JEUDI	Salade de tomate	Parmentier de bœuf	(plat complet)	Petit moulé local	Flan vanille nappé caramel
VENDREDI	Salade verte	Colin sauce basilic	Petit pois bio au jus	Montcadi	Eclair au chocolat

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique

Produit local ou fabriqué localement

Semaine du 05 au 09 août 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Accras de morue	Rôti de dinde froid	chips	Yaourt nature sucré	Compote de pommes bio
MARDI	Melon	Boules de boeuf sauce moutarde légère	Coquillettes au fromage	Fromage râpé	Fruit frais
MERCREDI	Beignets de calamars sauce tartare	Poêlée façon kebab	(plat complet)	Camembert local	Mousse au chocolat
JEUDI	Carottes râpées locales à l'orange	Dos de colin sauce thym-citron	Ratatouille	Gouda	Gateau Basque
VENDREDI	Salade de tomate et maïs	Aiguillettes de poulet à la mexicaine	Semoule bio	Carré fondu	Fruit frais

Semaine du 12 au 16 août 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Pastèque	Cordon bleu et ketchup	Purée de pommes de terre	Petit moulé local	Fruit frais
MARDI	Haricots verts sauce à l'échalote	Tarte aux poireaux	Salade verte	Petit suisse nature sucré local	Beignet aux pommes
MERCREDI	Quiche lorraine*	Ailerons de poulet rôtis	Pommes dauphines	Bûche de chèvre	Fruit frais
JEUDI					
VENDREDI	Macédoine de légumes	Emincé de porc au miel et épices*	Carottes persillées locales	Yaourt nature sucré bio	Cake aux pépites de chocolat

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique

Produit local ou fabriqué localement

Semaine du 19 au 23 août 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Surimi mayonnaise	Croque-monsieur *	Salade verte	Edam	Fruit frais
MARDI	Guacamole et Tortillas	Chili con carne	(plat complet)	Suisse aux fruits	Ananas au sirop
MERCREDI	Salami et beurre*	Gratin de pâtes à la volaille	(plat complet)	Camembert local	Fruit frais
JEUDI	Pâté de campagne et cornichons *	Brochette de poulet à l'origan	Pommes noisettes	Chantailou	Compote fraise
VENDREDI	Taboulé	Filet de poisson pané	Poêlée de légumes	Yaourt nature sucré	Gâteau au chocolat

Semaine du 26 au 30 août 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Accras de morue	Rougail saucisse fumée*	(plat complet)	Gouda	Fruit frais
MARDI	Melon	Jambalaya de poulet sauce coco	Semoule bio au curry	Yaourt aromatisé	Compote de pommes
MERCREDI	Betteraves vinaigrette	Saucisse de Toulouse locale*	Lentilles	Carré de Ligueil	Fruit frais
JEUDI	Pizza napolitaine	Pâtes carbonara *	(plat complet)	Petit moulé local	Flan vanille
VENDREDI	Quiche lorraine	Salade piémontaise au poulet	(plat complet)	Montcadi	Crêpe au chocolat

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique

Produit local ou fabriqué localement