

Déjeuner

mar. 01/07

mer. 02/07

jeu. 03/07
L'ECOLE EST FINIE

ven. 04/07

Entrée

Salade de maïs

Tarte au fromage

Melon
Pastèque

Salade de tomate



Plat

Chili con carne



Riz pilaf

Nugget's de filet de poulet
Poêlée estivale (haricots plats,
carottes, maïs)
Boullour pilaf

Cheeseburger
Pommes campagnardes

Calamars à la romaine
Haricots beurre



Spaghettis

Plat de substitution

Filet de colin



Sauce tomate

Fish burger

Fromage

Saint moret bio



Camembert bio à la coupe



Vache qui rit bio



Dessert

Fruit de saison bio



Purée pomme abricot bio



Glace - Mister freeze

Yaourt aromatisé vanille bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Viandes de France : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Certification environnementale niveau 2

Déjeuner

	lun. 07/07	mar. 08/07	mer. 09/07	jeu. 10/07	ven. 11/07
Entrée	Betteraves bio  	Pastèque	Salade de tomate 	Oeuf dur 	Pizza royale
Plat	Omelette nature   Purée de légumes bio 	Raviolis au bœuf	Rôti de porc dijonnaise Lentilles Brunoise de légumes	Cheeseburger Pommes crispy	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées Riz pilaf
Plat de substitution		Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce moutarde	Filet de colin pané 	Steak haché de veau
Fromage	Gouda bio  	Saint nectaire 	Bûchette de chèvre bio 	Fromage blanc bio  	Yaourt nature bio  
Dessert	Purée de pomme bio  	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Madeleine bio 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable

Déjeuner

mar. 15/07

mer. 16/07

jeu. 17/07

ven. 18/07

Entrée	Taboulé	Melon	Salade de tomate bio  	Salade verte 
Plat	Rôti de dinde  Carottes jeunes Penne	Jambon blanc  Purée de pommes de terre Haricots beurre 	Quenelles natures bio  Sauce tomate Riz bio    Poêlée romanesco	Fish and chips Chips
Plat de substitution	Filet de colin  Sauce normande	Filet de colin  Sauce Basquaise		Escalope de volaille panée
Fromage	Chanteneige bio  	Coulommiers bio  	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  
Dessert	Banane 	Yaourt aromatisé bio  	Compote pomme fraise bio 	Fruit de saison bio 

Déjeuner

	lun. 21/07	mar. 22/07	mer. 23/07	jeu. 24/07	ven. 25/07
Entrée	Salade coleslaw	Saucisson	Salade de tomate 	Carottes râpées bio 	Pastèque
Plat	Sauce carbonara Papillons 	Haut de cuisse de poulet rôti  Haricots verts  Semoule	Tortilla de pommes de terre Carottes jeunes	Croustillant au fromage bio  Poêlée de légumes bio  Riz pilaf bio 	Batonnets de poisson pané Ebly aux petits légumes
Plat de substitution	Bolo'thon	Filet de colin meunière 			Cordon bleu de dinde 
Fromage	Cantal AOP 	Vache qui rit bio  	Gouda bio  	Emmental bio  	Le carré président bio 
Dessert	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio  	Muffins	Purée pomme abricot bio 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable

Déjeuner

lun. 28/07

mar. 29/07

mer. 30/07

jeu. 31/07

Entrée

Salade de tomate bio



Rillettes de thon

Melon



Macédoine de légumes

Plat

Steak haché de bœuf bio



Purée de pommes de terre bio



Cordon bleu de dinde



Ratatouille
Ebly pilaf



Boulettes de veau

Aux olives

Polenta

Chou fleur



Friand au fromage

Carottes vichy



Macaroni

Plat de substitution

Filet de colin



Sauce provençale

Filet de colin pané



Boulettes végétales

Fromage

Brie bio



Yaourt nature bio



Gouda bio



Edam bio



Dessert

Compote pomme poire bio



Fruit de saison bio



Crème dessert vanille bio



Fruit de saison bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2