

# MENU RESTAURATION du 05 juillet au 30 juillet 2010

Lundi	05	Concombre à la crème	Rôti de dinde	Pâtes coquillettes		Compote
Mardi	06	Avocats/Crevettes/Mayonnaise	Emincé de bœuf	Haricots verts	fromage	Corbeille de fruits
Mercredi	07	Carottes râpées	Côtes de porc	Riz/Champignons		Yaourt nature/aromatisé
Jeudi	08	Melon	Dos de colin à la provençale	Courgette provençale	Fromage	Corbeille de fruits
Vendredi	09	Pomme de terre /museau vinaigrette	Omelette	Salade verte		Glace
Lundi	12	Tomates/œufs	Palette à la diable	Lentilles		Liégeois
Mardi	13	Riz/Thon/vinaigrette	Steak de veau	Haricots beurre	fromage	Corbeille de fruits
Mercredi	14	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
Jeudi	15	Melon	Gigot d'agneau	Flageolets		Mousse chocolat/café
Vendredi	16	Repas à thème	Repas à thème	Repas à thème		Repas à thème
Lundi	19	Betteraves rouges/Céleri	Paupiettes de dinde	Frites		Petits suisses aromatisés
Mardi	20	Taboulé	Dos de saumon	Carottes/Champignons	Fromage	Corbeille de fruits
Mercredi	21	Lentilles alsaciennes	Roastbeef	Haricots verts	Fromage	Corbeille de fruits
Jeudi	22	Salade /Thon/Tomates/mayonnaise	Rôti de porc	Pommes de terre au four		Glace
Vendredi	23	Melon	Lasagnes	Salade verte		Tarte normande
Lundi	26	Macédoine de légumes	Saucisses de Toulouse	Purée de pomme de terre		Corbeille de fruits
Mardi	27	Salade /Chou/Cervelas/Mais	Escalope de poulet	Champignons/riz		Flanby / Yaourt nature
Mercredi	28	Salade tomates/Féta	Jambon grillé	Pommes de terre rissolées		Fromage blanc
Jeudi	29	Pâté de viande	Boulettes de boeuf	Haricots verts	Fromage	Corbeille de fruits
Vendredi	30	Repas à thème	Repas à thème	Repas à thème		Repas à thème

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées, ou pour toute autre raison.