



MENUS

du 07 au 30 juillet 2021



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

Semaine du 05 au 09 juillet

	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes au chorizo	Salade piémontaise	Melon
	Haché de veau	Papillote de poisson	Emince de bœuf
	Frites	Julienne de légumes	Boulgour
			Saint Paulin
	Compote	Fruit de saison	Glace

Semaine du 12 au 16 juillet

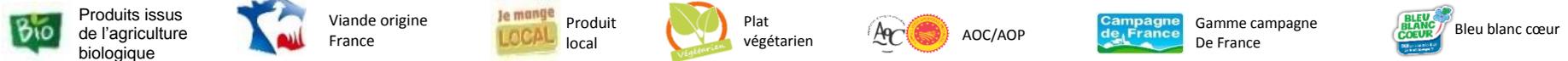
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien		Barbecue	
Concombre à la crème	Tomates/mozzarella		Salade composée du chef	Melon
Rôti de dinde	Falafel au fèves		Chipolatas/merguez	Parmentier de poisson
Riz aux poivrons	Semoule à la tomate	Férié	Chips	Salade verte
Brie			Emmental	
Fruit de saison	Crème au chocolat		Fruit de saison	Petit suisse aromatisé

Semaine du 19 au 23 juillet

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien				
Betteraves	Salade grecque	Cake aux olives et jambon	Melon	Chou rouge aux œufs
Croque Monsieur au fromage	Rôti de porc au jus	Poisson	Spaghettis à la bolognaise	Paupiette de volaille
Salade verte	Ratatouille	Carottes persillées	Salade verte	Semoule
		Camembert		Cantal
Riz au lait	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Entremet caramel

Semaine du 26 au 30 juillet

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien			Mexicain
Riz /surimi/poivrons	Pâtes/cervelas/tomates	Fond artichaud/maïs/emmental	Duo de choux	Guacamole et tortillas chips
Rissolette de veau	Filet de colin	Omelette espagnole	Escalope de porc	Fajitas au poulet
Petits pois	Haricots beurre	Salade verte	Pommes de terre au four	Légumes grillés
Tomme grise			Gouda	
Petit pot de glace	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Tapioca au lait de coco



Pique-Niques : les mardis = école Alain Devaud / les mercredis = école Françoise Dolto / les jeudis = école Gabriel Chobelet (affichage à l'accueil de loisirs)