

Semaine du 19 au 23 juillet 2021

MIDI

SOIR

LUNDI
TABOULE AUX RAISINS SEC (semoule BIO)
FILET DE POISSON MEUNIÈRE
CHOUX FLEURS PERSILLES
CAMEMBERT BIO
FRUIT DE SAISON

FENOUIL A LA GRECQUE
MIJOTE DE BŒUF (VBF, local) AUX OLIVES
POMMES DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE
FRPON
YAOURT AROMATISE

MARDI
MELON
COTE DE PORC AU JUS CORSE
GRATIN D'AUBERGINES ET POMMES DE TERRE
MIMOLETTE
FLAN PATISSIER

SALADE FROMAGERE
BOULETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE
SEMOULE BIO
VACHE QUI RIT
CREME DESSERT CHOCOLAT

MERCREDI
CROISILLON AUX CHAMPIGNONS
CUISSÉ DE POULET (VVF) ROTIE AUX HERBES
SALSIFIS ET JEUNES CAROTTES SAUTES
SAINT PAULIN
DES DE POMMES AU CAMEL

TOMATES AU MAIS
CASSOLETTE DE LA MER
RIZ BIO
CHAVROUX
FRUIT DE SAISON

JEUDI
CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE A L'ECHALOTE
ASSIETTE ANGLAISE
SALADE DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE
TOMME NOIRE
ŒUFS A LA NEIGE

CELERI REMOULADE
LINGUINES AU POULET, POIVRONS, PESTO
SALADE VERTE
PETIT LOUIS TARTINE
COMPOTE POMME FRAISE

VENDREDI
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
PALERON DE BŒUF SAUCE VIGNERONNE
BLE A LA TOMATE
FOURME D'AMBERT
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES

SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
ESCALOPE VIENNOISE
PRINTANIERE DE LEGUMES
CARRE FRAIS
PASTEQUE

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

Semaine du 26 au 30 juillet 2021

MIDI

SOIR

LUNDI

TARTE AU THON
SAUTE DE PORC (VPF, local) SAUCE DIJONNAISE
PETITS POIS
EMMENTAL
YAOURT NATURE SUCRE

JULIENNE DE BETTERAVES VINAIGRETTE
TORTELLONI AU FROMAGE SAUCE NAPOLITAINE
SALADE VERTE
SAINT MORET
FRUIT DE SAISON

MARDI



REPAS ESPAGNOL

CHORIZO ET CONDIMENT
BEIGNETS DE CALAMARS
RIZ BIO A L'ESPAGNOLE
GOUDA
CHURROS FOURRE AU CACAO

TOMATES VINAIGRETTE A L'AIL
FILET DE POULET (VVF) AUX EPICES TANDOORI
HARICOTS VERTS
FROMAGE AIL ET FINES HERBES
COMPOTE POMME POIRE

MERCREDI

CONCOMBRES AUX DES DE BREBIS VINAIGRETTE
ROTI DE BŒUF (VBF) SAUCE BOURGUIGNONNE
POMMES RISSOLEES
MIMOLETTE
YAOURT BIO A LA VANILLE

SALADE DE PERLES AU SURIMI
CERVELAS OBERNOIS
CAROTTES PERSILLEES
SAMOS
ANANAS AU SIROP

JEUDI

MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE
LASAGNES A LA BOLOGNAISE
SALADE VERTE
EDAM BIO
FLAN NAPPE CAMEL

SALADE DE RIZ AUX POIVRONS
PAVE DE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE
FONDUE DE POIREAUX
DELICE AU CHEVRE
FRUIT DE SAISON

VENDREDI

SALADE COLESLAW
PAUPIETTE DE VEAU AU CUMIN
SEMOULE BIO
COULOMMIERS
YAOURT A LA NOIX DE COCO

SALADE PIEMONTAISE
SAUTE DE BŒUF (VBF, local) FACON THAI
POEELE CHINOISE
SIX DE SAVOIE
COMPOTE POMME PECHE

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