

MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

semaine du
15 au 19
juillet 2024

salade paysanne
brochette de volaille
gratin de ravioles aux
courgettes
cantal
melon

taboulé
falafels aux pois chiches
ratatouille
emmental
cocktail de fruits au sirop
léger

salade mixte
sauté de veau
marengo
champignons farcis et
tomate provençale
mini cabrette
doony's

carottes rapées
rôti de porc à la moutarde
torsades
edam
mousse framboise

tarte au fromage
filet de poisson meunière
h.verts persillés
yaourt
abricot

semaine du
22 au 26
juillet 2024

melon à la grecque
lasagne bolognaise
kiri
prunes

taboulé de chou-fleur
aïoli
et ses légumes
vache qui rit
clafoutis

salade verte
émincé de bœuf à la
ciboulette
pommes de terre
roties
mini pavé
crème brûlée

saucisson
rougail saucisse
riz de camargue
yaourt
pastèque

lentilles à la coriandre
galette de céréales
gratin de courgettes
f.blanc
nectarine

semaine du
29 juillet
au 2 août
2024

betteraves mimosas
sauté de porc provençal
purée
leerdammer
melon

salade composée
gigot d'agneau ail et thym
mille-feuilles de légumes
rondelé
gâteau polenta citron

salade de pastèque et
tomates
fajitas maïs-h.rouges
riz basmati
gouda
glace

salade indienne
filet poulet sce
champignons
beignets de brocolis
ptit louis
salade de fruits

cake féta olives
filet de poisson crumble
p.pois à la française
yaourt
pêche

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements