

Du Lundi 08 au Dimanche 14 juillet 2024 :			Semaine 28	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux légumes Haricots verts vinaigrette Tomate farcie Riz de Camarque IGP aux oignons Edam BIO Fruit de saison	8-juil.	Potage du Chef aux légumes Haricots verts vinaigrette Filet de poulet sauce aux épices douces Tortis HVE Edam BIO Fruit de saison		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson Melon Côte de porc sauce moutarde Poêlée de légumes BIO Saint-Nectaire AOP Crème dessert caramel	9-juil.	Soupe au cresson Melon Haché de Veau sauce mère Purée picarde Saint-Nectaire AOP Crème dessert caramel		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef à la carotte Terrine de campagne Cuisse de poulet sauce basquaise Boulgour BIO Camembert Fruit de saison BIO	10-juil.	Potage du Chef à la carotte Terrine de campagne Blanquette de volaille à l'ancienne Julienne de légumes BIO Camembert Fruit de saison BIO		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté à la tomate Concombres à la crème Sauté de bœuf sauce poivre Purée BIO Yaourt fermier sucré Chou vanille	11-juil.	Velouté à la tomate Concombres à la crème Poulet rôti froid mayonnaise Salade de pommes de terre persillées Yaourt fermier sucré Chou vanille		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe à l'oignon Macédoine mayonnaise Cœur de colin MSC sauce ciboulette Carottes à la crème BIO Triangle des Alpes BIO Fromage blanc aux fruits	12-juil.	Soupe à l'oignon Macédoine mayonnaise Sauté de volaille sauce estragon Boulgour BIO Triangle des Alpes Fromage blanc aux fruits		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage au potiron Friand au fromage Jambon sauce forestière Brocolis à l'anglaise Cantal AOP Fruit de saison HVE	13-juil.	Potage au potiron Friand au fromage Filet de lieu sauce provençale Poêlée méridionale Cantal AOP Fruit de saison HVE		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef courgette et vache qui rit Salade verte aux noix Emincé de volaille façon fajitas Quinoa aux dés de carottes Gouda BIO Eclair café	14-juil.	Potage du Chef courgette et vache qui rit Salade verte aux noix Cervelas Obernois Frites au four CE2 Gouda BIO Eclair café		

**A rendre pour le vendredi 28 JUIN**

<b>Du Lundi 08 au Dimanche 14 juillet 2024 :</b>			<b>Semaine 28</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux légumes Haricots verts vinaigrette Tomate farcie Riz de Camarque IGP aux oignons Fromage blanc au citron Fruit de saison	8-juil.	Potage du Chef aux légumes Haricots verts vinaigrette Filet de poulet Tortis HVE Fromage blanc au citron Fruit de saison		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson Melon Côte de porc au jus Poêlée de légumes BIO Yaourt aux fruits Crème dessert caramel	9-juil.	Soupe au cresson Melon Haché de veau Purée picarde Yaourt aux fruits Crème dessert caramel		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef à la carotte Salade bretonne Cuisse de poulet au jus Boulgour BIO Riz au lait Fruit de saison BIO	10-juil.	Potage du Chef à la carotte Salade bretonne Blanquette de volaille Julienne de légumes BIO Riz au lait Fruit de saison BIO		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté à la tomate Concombres à la crème Sauté de bœuf Purée BIO Yaourt fermier sucré Chou vanille	11-juil.	Velouté à la tomate Concombres à la crème Poulet rôti froid mayonnaise Salade de pommes de terre Yaourt fermier sucré Chou vanille		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe à l'oignon Macédoine mayonnaise Cœur de colin MSC Carottes à la crème BIO Petit-suisse sucré Fromage blanc aux fruits	12-juil.	Soupe à l'oignon Macédoine mayonnaise Sauté de volaille Boulgour BIO Petit-suisse sucré Fromage blanc aux fruits		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage au potiron Salade de pois chiche Jambon braisé au jus Brocolis à l'anglaise Fromage blanc nature Fruit de saison HVE	13-juil.	Potage au potiron Salade de pois chiche Filet de lieu sauce provençale Poêlée méridionale Fromage blanc nature Fruit de saison HVE		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef courgette et vache qui rit Salade verte aux noix Emincé de volaille Quinoa aux dés de carottes Yaourt tentation pâtissière Eclair café	14-juil.	Potage du Chef courgette et vache qui rit Salade verte aux noix Paupiette de veau Frites au four CE2 Yaourt tentation pâtissière Eclair café		

**A rendre pour le vendredi 28 JUIN**

Du Lundi 08 au Dimanche 14 juillet 2024 :			Semaine 28	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux légumes	8-juil.	Potage du Chef aux légumes		
Haricots verts vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		
Tomate farcie		Filet de poulet sauce aux épices douces		
Riz de Camarque IGP aux oignons		Tortis HVE		
Edam BIO		Edam BIO		
Fruit de saison	Fruit de saison			
Mardi			A	B
Soupe au cresson	9-juil.	Soupe au cresson		
Melon		Melon		
Côte de porc sauce moutarde		Haché de Veau sauce mère		
Poêlée de légumes BIO		Purée picarde		
Saint-Nectaire AOP		Saint-Nectaire AOP		
Petits-suisses nature	Petits-suisses nature			
Mercredi			A	B
Potage du Chef à la carotte	10-juil.	Potage du Chef à la carotte		
Terrine de campagne		Terrine de campagne		
Cuisse de poulet sauce basquaise		Blanquette de volaille à l'ancienne		
Boulgour BIO		Julienne de légumes BIO		
Camembert		Camembert		
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO			
Jeudi			A	B
Velouté à la tomate	11-juil.	Velouté à la tomate		
Concombres à la crème		Concombres à la crème		
Sauté de bœuf sauce poivre		Poulet rôti froid mayonnaise		
Purée BIO		Salade de pommes de terre persillées		
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature		
Cake au cacao	Cake au cacao			
Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon	12-juil.	Soupe à l'oignon		
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		
Cœur de colin MSC sauce ciboulette		Sauté de volaille sauce estragon		
Carottes à la crème BIO		Boulgour BIO		
Saint-paulin BIO		Saint-paulin BIO		
Fromage blanc nature	Fromage blanc nature			
Samedi			A	B
Potage au potiron	13-juil.	Potage au potiron		
Friand au fromage		Friand au fromage		
Jambon sauce forestière		Filet de lieu sauce provençale		
Brocolis à l'anglaise		Poêlée méridionale		
Cantal AOP		Cantal AOP		
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE			
Dimanche			A	B
Potage du Chef courgette et vache qui rit	14-juil.	Potage du Chef courgette et vache qui rit		
Salade verte aux noix		Salade verte aux noix		
Emincé de volaille façon fajitas		Cervelas Obernois		
Quinoa aux dés de carottes		Frites au four CE2		
Gouda BIO		Gouda BIO		
Tarte aux pommes	Tarte aux pommes			

*A rendre pour le vendredi 28 JUIN*

<b>Du Lundi 08 au Dimanche 14 juillet 2024 :</b>	<b>Semaine 28</b>
<b>LUNDI</b>	
Potage du Chef aux légumes	8-juil.
Haricots verts vinaigrette	
Tarte aux légumes du soleil	
Riz de Camargue IGP aux oignons	
Edam BIO	
Fruit de saison	
<b>MARDI</b>	
Soupe au cresson	9-juil.
Melon	
Galette de soja sauce moutarde	
Poêlée de légumes BIO	
Saint-Nectaire AOP	
Crème dessert caramel	
<b>MERCREDI</b>	
Potage du Chef à la carotte	10-juil.
Salade bretonne	
Omelette persillée	
Boulgour BIO	
Camembert	
Fruit de saison BIO	
<b>JEUDI</b>	
Velouté à la tomate	11-juil.
Concombres à la crème	
Boulettes de soja sauce poivre	
Purée BIO	
Yaourt fermier sucré	
Chou vanille	
<b> VENDREDI</b>	
Soupe à l'oignon	12-juil.
Macédoine mayonnaise	
Galette fromage épinards	
Carottes à la crème BIO	
Triangle des Alpes BIO	
Fromage blanc aux fruits	
<b>SAMEDI</b>	
Potage au potiron	13-juil.
Friand au fromage	
Omelette sauce provençale	
Brocolis à l'anglaise	
Cantal AOP	
Fruit de saison HVE	
<b>DIMANCHE</b>	
Potage du Chef courgette et vache qui rit	14-juil.
Salade verte aux noix	
Flan de légumes au fromage	
Quinoa aux dés de carottes	
Gouda BIO	
Eclair café	

*A rendre pour le vendredi 28 JUIN*