

<b>Du Lundi 15 au Dimanche 21 juillet 2024 :</b>			<b>Semaine 29</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux épinards Salade Béatrice Rôti de porc au jus Riz de Camarque IGP Bleu d'Auvergne AOP Fruit de saison	15-juil.	Potage du Chef aux épinards Salade Béatrice Omelette au fromage Piperade Bleu d'Auvergne AOP Fruit de saison		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de légumes Tomates HVE vinaigrette Rissollette de veau Haricots beurre à la tomate Saint Môret Yaourt Local Pêche	16-juil.	Velouté de légumes Tomates HVE vinaigrette Gibelette de volaille sauce tomate Semoule BIO Saint Môret Yaourt Local Pêche		
<b>MENU MEDITERRANEEN Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef lentilles pdt Taboulé Moussaka Salade verte Chèvre Gâteau du Chef au citron	17-juil.	Potage du Chef lentilles pdt Taboulé Filet de poisson sauce échalote Riz Créole BIO Chèvre Gâteau du Chef au citron		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise Pastèque Jambon blanc Salade de blé CE2 estivale Yaourt bifidus vanille Fruit de saison BIO	18-juil.	Soupe chinoise Pastèque Sauté de bœuf sauce carottes Duo de fleurettes Yaourt bifidus vanille Fruit de saison BIO		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté d'asperges Salade esau (lentilles HVE) Filet de lieu MSC sauce citron Poêlée de courgettes BIO assaisonnée Brie Fruit de saison	19-juil.	Velouté d'asperges Salade esau (lentilles HVE) Tripes à la mode de Caen Purée BIO Brie Fruit de saison		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe tomates vermicelles Concombres à la menthe BIO Paleron de bœuf sauce charcutière Coquillettes BIO Tomme noire Liégeois café	20-juil.	Soupe tomates vermicelles Concombres à la menthe BIO Aiguillettes de poulet sauce crème Salsifis à la crème Tomme noire Liégeois café		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux pois cassés Saucisson à l'ail Timbale de la mer sauce aneth Julienne de légumes BIO Maroilles AOP Tarte au chocolat	21-juil.	Potage du Chef aux pois cassés Saucisson à l'ail Rognons de bœuf sauce moutarde Spaghettis BIO Maroilles AOP Tarte au chocolat		

**A rendre pour le vendredi 05 JUILLET**

<b>Du Lundi 15 au Dimanche 21 juillet 2024 :</b>			<b>Semaine 29</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux épinards	15-juil.	Potage du Chef aux épinards		
Salade Béatrice		Salade Béatrice		
Rôti de porc au jus		Omelette aux oignons		
Riz de Camarque IGP		Piperade		
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré		
Fruit de saison	Fruit de saison			
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de légumes	16-juil.	Velouté de légumes		
Tomates HVE vinaigrette		Tomates HVE vinaigrette		
Rissollette de veau		Gibelette de volaille		
Haricots beurre		Semoule BIO		
Petit-suisse nature		Petit-suisse nature		
Yaourt Local Pêche	Yaourt Local Pêche			
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef lentilles pdt	17-juil.	Potage du Chef lentilles pdt		
Taboulé		Taboulé		
Moussaka		Filet de poisson		
Salade verte		Riz Créole BIO		
Yaourt nature		Yaourt nature		
Gâteau du Chef au citron	Gâteau du Chef au citron			
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise	18-juil.	Soupe chinoise		
Pastèque		Pastèque		
Rôti de dinde froid		Sauté de bœuf		
Salade de blé CE2 estivale		Duo de fleurettes		
Yaourt bifidus vanille		Yaourt bifidus vanille		
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO			
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté d'asperges	19-juil.	Velouté d'asperges		
Salade esau (lentilles HVE)		Salade esau (lentilles HVE)		
Filet de lieu MSC		Tripes à la mode de Caen		
Poêlée de courgettes BIO		Purée BIO		
Riz au lait		Riz au lait		
Fruit de saison	Fruit de saison			
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe tomates vermicelles	20-juil.	Soupe tomates vermicelles		
Concombres à la menthe BIO		Concombres à la menthe BIO		
Paleron de bœuf		Aiguillettes de poulet au jus		
Coquillettes BIO		Salsifis à la crème		
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré		
Liégeois café	Liégeois café			
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux pois cassés	21-juil.	Potage du Chef aux pois cassés		
Salade mer et terre		Salade mer et terre		
Timbale de la mer		Rognons de bœuf		
Julienne de légumes BIO		Spaghettis BIO		
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits		
Tarte au chocolat	Tarte au chocolat			

*A rendre pour le vendredi 05 JUILLET*

<b>Du Lundi 15 au Dimanche 21 juillet 2024 :</b>			<b>Semaine 29</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux épinards	15-juil.	Potage du Chef aux épinards		
Salade Béatrice		Salade Béatrice		
Rôti de porc au jus		Omelette au fromage		
Riz de Camarque IGP		Piperade		
Bleu d'Auvergne AOP		Bleu d'Auvergne AOP		
Fruit de saison	Fruit de saison			
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de légumes	16-juil.	Velouté de légumes		
Tomates HVE vinaigrette		Tomates HVE vinaigrette		
Rissolette de veau		Gibelette de volaille sauce tomate		
Haricots beurre à la tomate		Semoule BIO		
Saint Môret		Saint Môret		
Yaourt Local nature	Yaourt Local nature			
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef lentilles pdt	17-juil.	Potage du Chef lentilles pdt		
Taboulé		Taboulé		
Moussaka		Filet de poisson sauce échalote		
Salade verte		Riz Créole BIO		
Chèvre		Chèvre		
Gâteau du Chef au citron	Gâteau du Chef au citron			
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise	18-juil.	Soupe chinoise		
Pastèque		Pastèque		
Jambon blanc		Sauté de bœuf sauce carottes		
Salade de blé CE2 estivale		Duo de fleurettes		
Yaourt bifidus nature		Yaourt bifidus nature		
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO			
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté d'asperges	19-juil.	Velouté d'asperges		
Salade esau (lentilles HVE)		Salade esau (lentilles HVE)		
Filet de lieu MSC sauce citron		<b>Tripes à la mode de Caen</b>		
Poêlée de courgettes BIO assaisonnée		Purée BIO		
Brie		Brie		
Fruit de saison	Fruit de saison			
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe tomates vermicelles	20-juil.	Soupe tomates vermicelles		
Concombres à la menthe BIO		Concombres à la menthe BIO		
Paleron de bœuf sauce charcutière		Aiguillettes de poulet sauce crème		
Coquillettes BIO		Salsifis à la crème		
Tomme noire		Tomme noire		
Fromage blanc nature	Fromage blanc nature			
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux pois cassés	21-juil.	Potage du Chef aux pois cassés		
Saucisson à l'ail		Saucisson à l'ail		
Timbale de la mer sauce aneth		Rognons de bœuf sauce moutarde		
Julienne de légumes BIO		Spaghettis BIO		
Maroilles AOP		Maroilles AOP		
Forêt noire	Forêt noire			

*A rendre pour le vendredi 05 JUILLET*

Du Lundi 15 au Dimanche 21 juillet 2024 :	Semaine 29
<b>LUNDI</b>	
Potage du Chef aux épinards	15-juil.
Salade Béatrice Omelette au fromage Riz de Camargue IGP Bleu d'Auvergne AOP Fruit de saison	
<b>MARDI</b>	
Velouté de légumes	16-juil.
Tomates HVE vinaigrette Galette de soja sauce tomate Haricots beurre à la tomate Saint Môret Yaourt local Pêche	
<b>MERCREDI</b>	
Potage du Chef lentilles pdt	17-juil.
Taboulé Tarte aux poireaux Salade verte Chèvre Gâteau du Chef au citron	
<b>JEUDI</b>	
Soupe chinoise	18-juil.
Pastèque Œufs durs (local) mayonnaise Salade de blé CE2 estivale Yaourt bifidus vanille Fruit de saison BIO	
<b> VENDREDI</b>	
Velouté d'asperges	19-juil.
Salade esau (lentilles HVE) Boulettes de soja sauce florentine Poêlée de courgettes BIO assaisonnée Brie Fruit de saison	
<b>SAMEDI</b>	
Soupe tomates vermicelles	20-juil.
Concombres à la menthe BIO Crousti au fromage Coquillettes BIO Tomme noire Liégeois café	
<b>DIMANCHE</b>	
Potage du Chef aux pois cassés	21-juil.
Salade de boulgour Galette de pois chiche BIO Julienne de légumes BIO Maroilles AOP Tarte au chocolat	

*A rendre pour le vendredi 05 JUILLET*