

<b>Du Lundi 22 au Dimanche 28 juillet 2024 :</b>			<b>Semaine 30</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron	22-juil.	Potage du Chef au potiron		
Betteraves rouges HVE et poires BIO		Betteraves rouges HVE et poires BIO		
Langue de bœuf sauce piquante		Rôti de porc froid		
Purée BIO		Salade de pâtes multicolores		
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP		
Yaourt sucré BIO		Yaourt sucré BIO		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté poireaux pommes de terre	23-juil.	Velouté poireaux pommes de terre		
Tomate mimosa		Tomate mimosa		
Escalope de porc sauce soja		Boulettes de volaille sauce Bercy		
Nouilles sautées aux légumes		Carottes Vichy BIO		
Boursin ail et fines herbes		Boursin ail et fines herbes		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef brocolis et mascarpone	24-juil.	Potage du Chef brocolis et mascarpone		
Pâté de foie		Pâté de foie		
Paupiette de dinde sauce pruneaux		Chili con carne		
Courgettes à l'ail		Riz long grain de Camarque IGP		
Livarot AOP		Livarot AOP		
Yaourt fermier citron		Yaourt fermier citron		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de légumes vermicelles	25-juil.	Bouillon de légumes vermicelles		
Salade hawaïenne		Salade hawaïenne		
Tomate farcie		Colin MSC à l'étuvée sauce poireaux		
Salade verte HVE		Fondue de poireaux		
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO		
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté aux bolets	26-juil.	Velouté aux bolets		
Concombre bulgare		Concombre bulgare		
Filet de colin MSC sauce crème poivrons		Lasagnes		
Haricots plats		Salade verte		
Emmental BIO		Emmental BIO		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson	27-juil.	Soupe au cresson		
Salade de tomate et maïs BIO		Salade de tomate et maïs BIO		
Andouillette grillée		Boules de bœuf sauce paprika		
Chou-fleur BIO à la crème		Boulgour BIO		
Brebis crème		Brebis crème		
Yaourt local fraise		Yaourt local fraise		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef Dubarry	28-juil.	Potage du Chef Dubarry		
Salade trois couleurs		Salade trois couleurs		
Rôti de veau sauce hongroise		Escalope viennoise		
Pommes vapeur persillées		Petit pois au jus		
Pont l'évêque AOP		Pont l'évêque AOP		
Chou vanille		Chou vanille		

**A rendre pour le vendredi 12 JUILLET**

<b>Du Lundi 22 au Dimanche 28 juillet 2024 :</b>			<b>Semaine 30</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron Betteraves rouges HVE et poires BIO Langue de bœuf Purée BIO Petit-suisse nature Yaourt sucré BIO	22-juil.	Potage du Chef au potiron Betteraves rouges HVE et poires BIO Rôti de porc froid Salade de pâtes multicolores Petit-suisse nature Yaourt sucré BIO		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté poireaux pommes de terre Tomate mimosa Escalope de porc Nouilles sautées Yaourt bifidus vanille Fruit de saison BIO	23-juil.	Velouté poireaux pommes de terre Tomate mimosa Boulettes de volaille Carottes Vichy BIO Yaourt bifidus vanille Fruit de saison BIO		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef brocolis et mascarpone Pâté de foie Paupiette de dinde Courgettes Petit-suisse aromatisé Yaourt fermier citron	24-juil.	Potage du Chef brocolis et mascarpone Pâté de foie Chili con carne Riz long grain de Camarque IGP Petit-suisse aromatisé Yaourt fermier citron		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de légumes vermicelles Salade hawaïenne Tomate farcie Salade verte HVE Fromage blanc sucré BIO Tarte aux pommes	25-juil.	Bouillon de légumes vermicelles Salade hawaïenne Filet de colin MSC Fondue de poireaux Fromage blanc sucré BIO Tarte aux pommes		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté aux bolets Concombre bulgare Filet de colin MSC Haricots plats Yaourt tentation pâtissière Fruit de saison HVE	26-juil.	Velouté aux bolets Concombre bulgare Lasagnes Salade verte Yaourt tentation pâtissière Fruit de saison HVE		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson Salade de tomate et maïs BIO Andouillette grillée Chou-fleur BIO à la crème Fromage blanc nature Yaourt local fraise	27-juil.	Soupe au cresson Salade de tomate et maïs BIO Boules de bœuf Boulgour BIO Fromage blanc nature Yaourt local fraise		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef Dubarry Salade trois couleurs Rôti de veau au jus Pommes vapeur Semoule au lait Chou vanille	28-juil.	Potage du Chef Dubarry Salade trois couleurs Escalope viennoise Petit pois au jus Semoule au lait Chou vanille		

*A rendre pour le vendredi 12 JUILLET*

Du Lundi 22 au Dimanche 28 juillet 2024 :			Semaine 30	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef au potiron	22-juil.	Potage du Chef au potiron		
Betteraves rouges HVE et poires BIO		Betteraves rouges HVE et poires BIO		
Langue de bœuf sauce piquante		Rôti de porc froid		
Purée BIO		Salade de pâtes multicolores		
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP		
Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté poireaux pommes de terre	23-juil.	Velouté poireaux pommes de terre		
Tomate mimosa		Tomate mimosa		
Escalope de porc sauce soja		Boulettes de volaille sauce Bercy		
Nouilles sautées aux légumes		Carottes Vichy BIO		
Boursin ail et fines herbes		Boursin ail et fines herbes		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef brocolis et mascarpone	24-juil.	Potage du Chef brocolis et mascarpone		
Pâté de foie		Pâté de foie		
Paupiette de dinde sauce pruneaux		Chili con carne		
Courgettes à l'ail		Riz long grain de Camarque IGP		
Livarot AOP		Livarot AOP		
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de légumes vermicelles	25-juil.	Bouillon de légumes vermicelles		
Salade hawaïenne		Salade hawaïenne		
Tomate farcie		Colin MSC à l'étuvée sauce poireaux		
Salade verte HVE		Fondue de poireaux		
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO		
Cake framboise		Cake framboise		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté aux bolets	26-juil.	Velouté aux bolets		
Concombre bulgare		Concombre bulgare		
Filet de colin MSC sauce crème poivrons		Lasagnes		
Haricots plats		Salade verte		
Emmental BIO		Emmental BIO		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson	27-juil.	Soupe au cresson		
Salade de tomate et maïs BIO		Salade de tomate et maïs BIO		
Andouillette grillée		Boules de bœuf sauce paprika		
Chou-fleur BIO à la crème		Boulgour BIO		
Brebis crème		Brebis crème		
Yaourt local nature		Yaourt local nature		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef Dubarry	28-juil.	Potage du Chef Dubarry		
Salade trois couleurs		Salade trois couleurs		
Rôti de veau sauce hongroise		Escalope viennoise		
Pommes vapeur persillées		Petit pois au jus		
Pont l'évêque AOP		Pont l'évêque AOP		
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		

*A rendre pour le vendredi 12 JUILLET*

<b>Du Lundi 22 au Dimanche 28 juillet 2024 :</b>	<b>Semaine 30</b>
<b>LUNDI</b>	
Potage du Chef au potiron	22-juil.
Betteraves rouges HVE et poires BIO	
Boulettes de soja sauce pruneaux	
Purée BIO	
Fourme d'Ambert AOP	
Yaourt sucré BIO	
<b>MARDI</b>	
Velouté poireaux pommes de terre	23-juil.
Tomate mimosa	
Omelette au fromage	
Nouilles sautées aux légumes	
Boursin ail et fines herbes	
Fruit de saison BIO	
<b>MERCREDI</b>	
Potage du Chef brocolis et mascarpone	24-juil.
Salade normande	
Chili sin carne	
Riz de Camargue IGP	
Livarot AOP	
Yaourt fermier citron	
<b>JEUDI</b>	
Bouillon de légumes vermicelles	25-juil.
Salade hawaïenne	
Tarte aux trois fromages	
Salade verte HVE	
Fromage blanc sucré BIO	
Tarte aux pommes	
<b> VENDREDI</b>	
Velouté aux bolets	26-juil.
Salade de tomate et maïs BIO	
Galette de soja sauce crème poivron	
Haricots plats	
Emmental BIO	
Fruit de saison HVE	
<b>SAMEDI</b>	
Soupe au cresson	27-juil.
Salade de tomate et maïs BIO	
Pizza au fromage	
Chou-fleur BIO à la crème	
Brebis crème	
Yaourt local fraise	
<b>DIMANCHE</b>	
Potage du Chef Dubarry	28-juil.
Salade trois couleurs	
Boulettes de soja sauce hongroise	
Pommes vapeur persillées	
Pont l'évêque AOP	
Chou vanille	

*A rendre pour le vendredi 12 JUILLET*