

**Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 22 Juin	Ma. 23 Juin	Merc. 24 Juin	J. 25 Juin	V. 26 Juin
Surimi mayonnaise 1-3-4-10 	10-12	10-12	Macédoine vinaigrette 10-12	Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12
Normandin de veau au jus 6	Ravioles ricotta épinards à la crème 1-3-7-9	Haut de cuisse de poulet rôti sauce Basquaise  1-3	Jambon	Cubes de poisson blanc au jus 4
Ratatouille Niçoise 7 	Mimolette à la coupe 7	Rostis	Penne sauce tomate et parmesan 1-3-7	Purée de patate douce 7
Pêche	Pâtisserie maison	Saint Paulin coupé 7	7	7
		Kiwi	Salade ananas et mangue	Fromage blanc aromatisé 7



MSC



Volaille française



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

**Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !**

**Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A**

midi				
L. 29 Juin	Ma. 30 Juin	Merc. 01 Juillet	J. 02 Juillet	V. 03 Juillet
Tomates mozzarella vinaigrette au basilic 7-10-12	1-10-12	Taboulé 1	10-12	Mousse de foie, cornichon 1-3-7-10-12
Pâtes carbonara 1-7-9	Sauté de poulet au caramel 1-3	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Steak haché sauce tomate aux olives 3	Filet de colin d'Alaska meunière, mayonnaise végétale* 1-3-4-6-7-10-12
7-12	Riz cantonnais 3-7-9	Haricots verts braisés 9	Purée de PDT 7	Duo de carottes à la crème 7-9
	Gouda BIO à la coupe 7	7	Emmental coupé 7	Tomme noire à la coupe 7
Mousse au chocolat 6-7	Fruit frais	abricots 	Salade de fruits	 

 Certification environnementale niveau 2  Haute valeur environnementale  Agriculture Biologique  Produit local

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 06 Juillet	Ma. 07 Juillet	Merc. 08 Juillet	J. 09 Juillet	V. 10 Juillet
Concombres vinaigrette 10-12 		***	Taboulé de quinoa maison 12	Melon
Cake végétal, sauce tomate	Rôti de dinde au miel et au thym 1-3-7 	Emincé de porc au curry 1-3-12 	Cordon bleu à la tomate 1-3-7-9	Pavé de saumon à la provençale 4-9
Gnocchis 1-6-10	Bouquetière de légumes 9	Riz pilaf 9 	Purée de courgettes 7	Farfalle
7 	Mimolette à la coupe 7	Kiri 7	Compote locale pomme framboise et palmier 1-3-8 	7
Pastèque	Pâtisserie maison	Abricots 	Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7	7
*	*	*	*	*

 Haute valeur environnementale  
APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

 Volaille française

 Viande porcine Française

 Agriculture Biologique

 Produit local



Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : NORMAL 4-6A - Texture normale - Menu A

midi				
L. 13 Juillet	Ma. 14 Juillet	Merc. 15 Juillet	J. 16 Juillet	V. 17 Juillet
Radis roses en lamelles et fromage blanc aux fines herbes 7	- 10-12 	- 10-12	Salade de perles 1-10-12	- 10-12
Chili sin carne	Chipolata et merguez	Sauté de dinde sauce crème et champignons 1-3-7-9	Boulettes végétales sauce tomate 1-3	Filet de colin sauce méditerranéenne 1-3-7-9
- 7	Salade de carottes et salade de PDT aux petits pois 9-10-12	Semoule 1	Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons 9	Riz
- 7	Gouda BIO à la coupe  7	Fromage frais nature 4-7	- 7	Munster LOCAL à la coupe  7
Pâtisserie maison	Compote pomme abricot allégée	Kiwi	Flan vanille nappé caramel 7	Nectarine
*	*	*	*	*

 Haute valeur environnementale  Agriculture Biologique  Produit local  APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !