

Menu : SANS VIANDE 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
Oeufs durs 3	Ravioles ricotta épinards à la crème 1-3-7-9	Lamelles de kebab veggie sauce basquaise 1-3	Boulettes de blé aux légumes 1	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



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



MSC

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

Menu : SANS VIANDE 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	Maïs vinaigrette 10-12
Pâtes carbonara 1-7-9	Poisson poché 4 	Crousti'fromage emmental 1-3-7	Omelette sauce tomate aux olives 3-7	Filet de colin d'Alaska meunière, mayonnaise végétale* 1-3-4-6-7-10-12
	Riz cantonnais végété 1-3-7-9	Haricots verts braisés 9 	Purée de PDT 7	Duo de carottes à la crème 7-9 
Mousse au chocolat 6-7	Gouda BIO à la coupe 7 	7	Emmental coupé 7	Tomme noire à la coupe 7
***	Fruit frais	Abricots 	Salade de fruits	

 PECHE DURABLE
  MSC
  Certification environnementale niveau 2
  Haute valeur environnementale
  Agriculture Biologique
 Produit local

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

Menu : SANS VIANDE 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	Nuggets de poisson 1-2-4-7-10	Egrené végétal sauce curry 1-6-9-12	Cordon bleu végétarien	Pavé de saumon à la provençale 4-9
Gnocchis 1-6-10	Bouquetière de légumes 9	Riz pilaf 	Purée de courgettes 7	Farfalle
7 	Mimolette à la coupe 7	Kiri 7		7
Pastèque	Pâtisserie maison	Abricots 	Compote locale pomme framboise et palmier 	Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7
*	*	*	*	*

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

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

Menu : SANS VIANDE 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	Saucisses végétales au jus 1 	Filet de colin sauce crème et champignons 1-3-4-7-9	Boulettes végétales sauce tomate 1-3	Filet de colin sauce méditerranéenne 3-7 
- 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
Oeufs de France

 Agriculture Biologique

 Produit local

 APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

 Veggie



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