

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

midi				
L. 20 Juillet	Ma. 21 Juillet	Merc. 22 Juillet	J. 23 Juillet	V. 24 Juillet
-	Carottes râpées vinaigrette 10-12 	Piémontaise végétarienne 3-10-12 	-	Concombres et maïs vinaigrette 10-12 
Fricadelle de boeuf sauce brune 1-3	Cordon bleu végé, ketchup 1-3-7	Sauté de poulet marengo 3-12 	Estouffade de boeuf au paprika 1 	Paëlla aux fruits de mer et chorizo 2-3-4-7-9-14 
Blé aux petits légumes 1-3-9 	Potatoes	Purée de brocolis 7 	Petits pois aux oignons 9	- 1-7-8 
Brie à la coupe 7	-	-	Bonbel 7	-
Salade de mangue 1-3-7	Fontainebleau maison au melon	Banane	Prunes	Petits suisses aromatisés 7
*	*	*	*	*



Produit local



Certification environnementale niveau 2



Volaille française



Viande bovine Française



Agriculture Biologique

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

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

midi				
L. 27 Juillet	Ma. 28 Juillet	Merc. 29 Juillet	J. 30 Juillet	V. 31 Juillet
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 BIO à la crème 1-3-7-9	Haut de cuisse de poulet rôti sauce Basquaise  1-3	Jambon x1	Cubes de poisson blanc au jus  4
Ratatouille Niçoise	-	Rostis	Penne BIO sauce tomate et parmesan  1-3-7	Purée de patate douce 7
-	Mimolette à la coupe 7	Saint Paulin coupé 7	- 7	- 7
Pêche	Tarte aux quetsches maison	Kiwi	Salade ananas et mangue	Fromage blanc aromatisé 7

 MSC
  Agriculture Biologique
  APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
  Volaille française
  PECHE DURABLE

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

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

midi				
L. 03 Aout	Ma. 04 Aout	Merc. 05 Aout	J. 06 Aout	V. 07 Aout
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 BIO 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	Bavarois maison aux fruits rouges 1-3-7	Abricots 	Salade de fruits	- 

 Haute valeur environnementale
  Viande porcine Française
  Volaille française
  Viande bovine Française
  Agriculture Biologique

 Produit local
  Oeufs de France
  Certification environnementale niveau 2

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

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

midi				
L. 10 Aout	Ma. 11 Aout	Merc. 12 Aout	J. 13 Aout	V. 14 Aout
Concombres vinaigrette 10-12 	-	-	Taboulé de quinoa maison 12 	Melon
Cake végétale aux lentilles et sauce tomate  1-3-7-9	Rôti de dinde au miel et au thym 1-3-7 	Emincé de porc au curry 1-3-12 	Cordon bleu de volaille 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 BIO 	Purée de courgettes 7 	Farfalle 1-6-10
- 7 	Mimolette à la coupe 7	Kiri 7	-	- 7
Pastèque	Tarte maison au fromage blanc 1-3-7	Abricots 	Compote locale pomme framboise et palmier  1-3-8	Yaourt brassé BIO aux myrtilles  7
*	*	*	*	*



Agriculture Biologique



Produit local



Haute valeur environnementale



Certification environnementale niveau 2



Veggie



Fait maison



Volaille française



Viande porcine 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. 17 Aout	Ma. 18 Aout	Merc. 19 Aout	J. 20 Aout	V. 21 Aout
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 6-9 	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 3-4-12
- 7	Salade de carottes et salade de PDT aux petits pois 9-10-12 	Semoule 1	Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons 9	Riz BIO
- 7	Gouda BIO à la coupe 7 	Fromage frais nature 4-7	- 7	Munster LOCAL à la coupe 
Edelweiss maison 1-3-7	Compote pomme abricot allégée	Kiwi	Flan vanille nappé caramel 7	Nectarine
*	*	*	*	*



Haute valeur environnementale



Produit local



Agriculture Biologique



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Veggie



Viande bovine Française



Volaille française

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