

Menu : SANS VIANDE 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 
Nuggets de poisson 1-2-4-7-10	Cordon bleu végé, ketchup 1-3-7	Poisson façon marengo 3-4-12	Crousti'fromage emmental 1-3-4-7	Paëlla aux fruits de mer 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  Agriculture Biologique

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

Menu : SANS VIANDE 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
Oeufs durs 3	Ravioles ricotta épinards BIO 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	-	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



Veggie



PECHE DURABLE

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

Menu : SANS VIANDE 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	Maïs vinaigrette 10-12
Pâtes aux lardons végété 1	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 BIO cantonnais végété 1-3-7-9	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
environnementale niveau 2

 PECHE DURABLE

 MSC

 Agriculture Biologique

 Produit local

 Certification

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

Menu : SANS VIANDE 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	Nuggets de poisson 1-2-4-7-10	Egrené végétal sauce curry 1-6-9-12	Cordon bleu végétarien 1-3-7	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 	Yaourt brassé BIO aux myrtilles 
*	*	*	*	*



Agriculture Biologique



Produit local



Certification environnementale niveau 2



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Haute valeur environnementale



Veggie



Fait maison

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

Menu : SANS VIANDE 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 	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 3-4-12
- 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



Agriculture Biologique



Produit local



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



Veggie

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