



Repas à thème

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
06 au 10 juillet

- MAIS À LA VINAIGRETTE
- PÂTES BIO
- À LA BOLOGNAISE
- EMMENTAL RÂPÉ
- COMPOTE

- CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE
- OMELETTE AU FROMAGE
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- PETITS POIS
- YAOURT AROMATISÉ

- CRÊPE FROMAGE
- COLOMBO DE PORC
- RIZ BIO
- PETITS LÉGUMES
- MOUSSE COCO

- CAROTTES RÂPÉES
- PARMENTIER
- AU POISSON
- SALADE
- FRUIT DE SAISON

- MELON
- ROTI DE DINDE FROID
- TABOULÉ (SEMOULE BIO)
- CRUDITÉS
- FROMAGE BLANC ET SPÉCULOOS

Semaine du
13 au 17 juillet

- PASTÈQUE
- CHIPOLATAS
- SALADE DE POMMES DE TERRE - HARICOTS VERTS
- GLACE

• Férié

- SALADE COLESLAW
- MAC AND CHEESE
- FRUIT DE SAISON

- STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE POIVRE
- FRITES
- SALADE
- FROMAGE
- YAOURT LOCAL

- POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
- BLÉ
- POËLÉE DE COURGETTES
- FROMAGE
- GÂTEAU AU YAOURT

Semaine du
20 au 24 juillet

- ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE
- PURÉE DE POMMES DE TERRE
- HARICOTS BEURRE
- FROMAGE
- YAOURT SUCRÉ

- MACÉDOINE DE LÉGUMES
- STEAK FROMAGER
- TORSAGES
- FRUIT DE SAISON

- PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON
- SALADE DE RIZ BIO
- AU SURIMI ET TOMATES
- LIÉGEOIS À LA VANILLE

- CONCOMBRE À LA CRÈME
- LASAGNE À LA BOLOGNAISE
- SALADE
- FROMAGE BLANC ET COULIS

- CORDON BLEU
- SEMOULE BIO
- RATATOUILLE
- FROMAGE
- COMPOTE

Semaine du
27 au 31 juillet

- SURIMI MAYONNAISE
- TOMATE FARCIE
- RIZ BIO SAUCE TOMATE
- FRUIT DE SAISON

- SALADE FROMAGÈRE
- POISSON DU JOUR SAUCE CRÈME
- POMMES DE TERRE
- BROCOLIS
- YAOURT LOCAL

- TABOULÉ
- TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS
- SAUCE TOMATE
- FRUIT DE SAISON

- MELON
- BLANC DE POULET
- COEUR DE BLÉ
- PETITS POIS
- FLAN NAPPÉ

- CHEESEBURGER
- FRITES
- SALADE
- GLACE



Repas à thème

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
03 au 07 août

- FEUILLETÉ HOT DOG
- POISSON DU JOUR SAUCE PROVENÇALE
- COEUR DE BLÉ
- COURGETTES
- FRUIT DE SAISON

- PASTÈQUE
- STEAK HACHÉ AU VEAU À L'ÉCHALOTE
- FRITES
- SALADE
- CRÈME AU CARAMEL

- CONCOMBRE À LA CIBOULETTE
- ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME
- PURÉE DE POMMES DE TERRE
- JARDINIÈRE DE LÉGUMES
- FROMAGE BLANC ET COULIS

- BETTERAVES ROUGES BIO
- LASAGNE VÉGÉTALE
- SALADE
- FRUIT DE SAISON

- SAUTÉ DE PORC AUX ÉPICES
- SEMOULE BIO
- PIPERADE
- FROMAGE
- ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Semaine du
10 au 14 août

- MACÉDOINE DE LÉGUMES
- OMELETTE AU FROMAGE
- QUARTIER DE POMMES DE TERRE ROTIES
- SALADE
- FRUIT DE SAISON

- SALADE AU SURIMI
- PÂTES BIO
- À LA CARBONARA
- FROMAGE RÂPÉ
- YAOURT LOCAL

- NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE
- DUO DE PURÉES
- FROMAGE
- FRUIT DE SAISON

- TOAST AU FROMAGE
- POISSON DU JOUR SAUCE CITRONN
- RIZ BIO
- JULIENNE DE LÉGUMES
- MOUSSE AU CHOCOLAT

- CHIPOLATAS
- ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
- FROMAGE
- GLACE

Semaine du
17 au 21 août

- BETTERAVES ROUGES BIO
- TORTELLINIS
- SAUCE TOMATE
- FROMAGE RÂPÉ
- FRUIT DE SAISON

- MELON
- JAMBON BLANC
- COEUR DE BLÉ
- HARICOTS VERTS
- CRÈME À LA VANILLE

- OEUF DUR À LA MAYONNAISE
- ROTI DE DINDE SAUCE CURRY
- RIZ BIO
- CAROTTES
- FRUIT DE SAISON

- COURGETTES RÂPÉES
- PARMENTIER
- AU POISSON
- SALADE
- TARTE AUX POMMES

- CHEESEBURGER
- FRITES
- SALADE
- GLACE

Semaine du
24 au 28 août

-
-
-
-
-