

Menus semaines 25 à 28

Les menus peuvent varier en fonction des arrivages

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
20-24 juin	Midi	SALADES DU BERGER <u>Poisson du jour</u> <u>Blé</u> Salade verte Bio¹ <u>Fromage blanc de la Gâtine</u>	MELON <u>Finger aux graines</u> <u>Pâtes</u> <u>Comté</u> Fruit de saison	<u>Pâtes au thon</u> <u>Ppaupiette de veau</u> <u>Courgettes à la provençale</u> <u>Liégeois au chocolat</u>	salade des îles <u>Fmince de poulet hawaïe</u> <u>Riz créole</u> <u>Flan noix de coco</u>	<u>Taboulé</u> <u>Bœuf du Loroux</u> Haricots verts Salade verte¹ Fruits de saison
	Goûter	<u>Pain</u> <u>Camembert</u> <u>Jus d'orange</u>	<u>Moelleux aux amandes</u> <u>Fromage blanc</u> Fruits	<u>Pain de mie/barre de chocolat</u> <u>Lait</u> <u>Jus de raisin</u>	<u>Pain</u> <u>Yaourt sucré</u> <u>Confiture</u>	<u>Cookies</u> Fruits
27 juin-01 juillet	Midi	<u>Salade Texane¹</u> <u>Cordon bleu</u> <u>Ratatouille</u> <u>Edam</u> <u>Crème dessert</u>	<u>Œuf mayonnaise²</u> <u>Boulette de bœuf</u> Purée de pommes de terre Fruit de saison	<u>Pastèque</u> <u>Jambon blanc</u> <u>Brocolis</u> Fromage blanc aux céréales	<u>Barbecue geant</u> <u>Fête de fin d'année</u>	Salade au surimi <u>Pâtes aux légumes à la</u> <u>Sauce tomate*</u> <u>Brie</u> Fruit de saison
	Goûter	<u>Pain</u> <u>Fromage à tartiner</u> <u>Compote</u>	<u>Marbré chocolat</u> <u>Lait</u> <u>Fruits secs</u>	<u>Riz au lait</u> Fruits	<u>pain</u> <u>Brie</u> <u>Jus d'orange</u>	<u>Céréales</u> <u>Lait</u> Fruits
04-08 juillet	Midi	Salade de tomates, riz¹ <u>Veau marengo</u> <u>Carottes au jus</u> Salade verte¹ <u>Glace</u>	<u>Duo de céleri carottes</u> Poisson panée <u>Riz</u> <u>Tomme</u> Fruit de saison	Melon <u>Steack végétal</u> <u>Blé bio</u> <u>Flan pâtissier</u>	Betteraves <u>Pilon de poulet</u> <u>Tortis</u> <u>Fromage chèvre</u> Salade de fruits frais	Salade de pommes de terre <u>Steak haché</u> Poêlée de légumes Yaourt <u>Fruit de saison</u>
	Goûter	<u>Pain</u> <u>Fromage Blanc</u> <u>Jus de fruits</u>	<u>Gâteau</u> <u>Lait</u> Fruits	<u>Pain de mie</u> <u>Fromage à tartiner</u> <u>Jus de pomme</u>	<u>Pain</u> <u>Emmental</u> Fruit	<u>Rocher coco</u> <u>Lait</u> Fruits
11-15 juillet	Midi	<u>Taboulé</u> <u>Filet de poulet</u> <u>Carottes au jus</u> <u>Camembert</u> Fruit de saison	Tomates mozarella¹ <u>Brandade de poisson*</u> <u>Salade verte¹</u> Mousse au chocolat	<u>Crêpe aux fromages</u> <u>Jambon grillé</u> <u>Poêlée campagnarde</u> Fruit de saison	Férié	<u>Duo de crudités</u> <u>Gratin de boulgour aux légumes*</u> Salade verte¹ <u>Yaourt</u>
	Goûter	<u>Pain/ barre de chocolat</u> <u>Lait</u> Fruits	<u>Riz au lait</u> Fruits	<u>Muffin's</u> <u>Lait</u> <u>Jus de fruits</u>		<u>Brioche</u> <u>Lait</u> Fruits

En souligné: plats contenant des allergènes - Plats suivis d'un * : Plats complets

Menu végétarien

Menu à thème

Viandes Françaises (Agneau : UE)

La majorité de nos produits sont frais. Produits de saison en gras

Assaisonnement : 1 : Vinaigrette moutarde maison - 2 : Mayonnaise



Tous nos goûters contiennent gluten et protéine de lait

Composition des salades consultables sur le site internet de la Ville



Recette maison

