



# Menus du 06 au 10 juillet



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

REPAS FROID

Entrée

Salade de carottes

Salade de concombres bulgare

Salade de tomates à la ciboulette

Plat

Œuf dur

Sauté de bœuf VBF aux champignons

Plein filet de colin pané, citron

Garniture

Salade piémontaise (pommes de terre, tomate, cornichons, citron)

Petits pois carottes

Spaetzles et ratatouille

Laitages

Emmental BIO



Petit suisse sucré

Tartare ail et fines herbes

Dessert

Fruit de saison BIO



Compote de pomme pêche BIO



Fruit de saison BIO



Alternatives végétariennes

Crêpe à l'emmental

Croustillant au fromage

Alternative sans porc

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



AOP



IGP

DEPUIS 1969  
**DU PONT**

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



# Menus du 13 au 17 juillet



	Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade	Salade de lentilles aux épices		REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO 	
<b>Plat</b>	Emincé de bœuf VBF façon Chili (haricots rouges, maïs et sauce tomate) 	Filet de colin MSC sauce basquaise 		Lasagnes aux légumes du soleil	
<b>Garniture</b>	Riz BIO 	Semoule et julienne de légumes			
<b>Laitages</b>	Munster à la coupe AOP 	Mimolette		Fromage blanc au coulis de fruit	
<b>Dessert</b>	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison BIO 		Brownie	
<b>Alternatives végétariennes</b>	Emincé végétal façon chili	Falafels sauce basquaise			
<b>Alternative sans porc</b>					

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



# Menus du 20 au 24 juillet



	Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
<b>Entrée</b>	Salade de carottes râpées	REPAS FROID Salade de céleri		Salade de tomates BIO aux oignons 	
<b>Plat</b>	Sauté de porc VPF au jus 	Thon		Emincé de volaille façon kébab sauce blanche	
<b>Garniture</b>	Gratin de blé et courgettes à la napolitaine	Salade de pâtes BIO (aux haricots verts, tomate, oignons, maïs) 		Semoule et julienne de légumes	
<b>Laitage</b>	Carré de l'Est 	Brie		Cantafrais	
<b>Dessert</b>	Compote pomme banane BIO 	Fruit de saison BIO 		Salade de fruits frais	
<b>Alternatives végétariennes</b>	Galette végétale	Salade de pâtes et pois chiche		Beignet de légumes sauce blanche	
<b>Alternative sans porc</b>					

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement



# Menus du 27 au 31 juillet



	Lundi 	Mardi 	Mercredi 	Jeudi 	Vendredi 
	REPAS FINGER FOOD			REPAS VEGETARIEN	
Entrée	Batonnets de carottes, sauce yaourt	Melon		Taboulé à l'oriental	
Plat	Pilon de poulet, Tex Mex	Viande hachée à la sauce tomate et légumes à la provençale (poivrons, courgettes, oignons, tomates)		Omelette sauce tomate et basilic	
Garniture	Potatoes, ketchup	Pâtes BIO 		Pommes de terre sautées et haricots beurre au romarin	
Légumes	Edam	Bûche de chèvre			
Dessert	Fruit de saison BIO 	Compote de pomme BIO 		Coulommiers	
Alternatives végétariennes	Stick de mozzarella, ketchup	Lentilles et légumes à la provençale			
Alternative sans porc					

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des aléas d'approvisionnement