



Semaine n°28 : du 8 au 12 Juillet 2024

Vacances scolaires	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	Menu Végétarien VENDREDI 12
ENTRÉE	Carotte râpée	Macédoine mayonnaise	REPAS FROID Tomate à la croque Jambon blanc Salade de pâtes, tomate maïs, ciboulette Emmental Compote pomme fraise coupelle	Concombre ciboulette	Courgette râpée vinaigrette poivron origan
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf au thym <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Colin sauce catalane		Salade de RIZ BIO, jambon, tomate, maïs <i>S/porc S/viande : Salade Marco Polo</i>	Penne BIO au crémeux de lentilles corail à la provençale
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Semoule		***	***
DESSERT	Madeleine	Pomme (sous réserve)		Cantal	Fromage frais sucré
GOÛTERS	Jus d'orange Pain Emmental	Compote pêche Pain Chocolat		Compote pomme Barre bretonne Fromage blanc sucré	Poire Pain Brie



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Incas : riz, maïs, carottes

Semaine n°29 : du 15 au 19 Juillet 2024

Vacances scolaires	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	Menu Végétarien JEUDI 18	VENDEREDI 19	
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	PIQUE NIQUE Melon Sandwich Poulet Tomate Chips Emmental Stick Banane	Melon	Tomate sauce balsamique	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Tortilla</i>	Tortis à la bolognaise <i>S/viande : Colin sauce Basquaise</i>		Melon	Boullgour aux pois chiches et ratatouille	Parmentier de poisson
PRODUIT LAITIER	Camembert	Emmental râpé		***	***	
DESSERT	Pomme (sous réserve)	Purée pomme cassis		Yaourt nature sucré	Saint Morêt	Liégeois chocolat
GOÛTERS	Compote pomme ananas Pain Edam	Banane Fourandise au chocolat Yaourt aromatisé		Pomme Petits beurre Yaourt nature sucré	Jus de pomme Pain Confiture	Poire Pain Vache qui rit

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Semaine n°30 : du 22 au 26 Juillet 2024

Vacances scolaires	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	Menu Végétarien JEUDI 25	VENDEREDI 26
ENTRÉE	Concombre à la féta	Salade Arlequin	PIQUE NIQUE Melon Sandwich Poulet Tomate Chips Emmental Stick Banane	Betterave vinaigrette framboise	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail <i>S/porc S/viande : Croq Basquaise</i>	Beignet de poisson		Blé BIO aux haricots rouges sauce chili	Sauté de bœuf à la provençale <i>S/viande : Colin sauce Armoricaïne</i>
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt nature sucré		***	Purée de pommes de terre
DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouges	Banane (sous réserve)		Gouda	Petit fromage frais ail et fines herbes
GOÛTERS	Nectarine Pain Pâtes à tartiner	Compote pêche Pain Emmental		Pomme Marbré cacao Yaourt aromatisé	Jus d'orange Sablés des Flandres Yaourt nature sucré



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs
Salade Parisienne : pomme de terre, jambon, tomate, cornichons
Salade Américaine : pomme de terre, tomate, céleri rave, maïs, oeuf dur



Semaine n°31 : du 29 Juillet au 2 Août 2024

Vacances scolaires	AFRIQUE LUNDI 29	EUROPE MARDI 30	OCEANIE MERCREDI 31	ASIE JEUDI 1	ETATS UNIS VENDEREDI 2	
ENTRÉE	Tomate vinaigrette au poivron	Melon	PIQUE NIQUE Melon Sandwich Poulet Tomate Chips Emmental Stick Banane	Chou chinois vinaigrette	Salade verte	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Salade Parisienne <i>S/porc S/viande : Salade Américaine</i>		Riz à la Cantonnaise <i>S/porc S/viande : Riz Cantonnaise sans viande</i>	Cheeseburger <i>S/viande : Cheeseburger végétarien</i>	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Camembert		***	***	
DESSERT	Rocher coco	Mousse au chocolat <i>S/porc S/viande : Liégeois chocolat</i>		Fraidou	Cocktail de fruits litchis	Milk shake à la vanille
GOÛTERS	Orange Pain Chocolat	Jus d'orange Barre bretonne Pomme		Compote pomme fraise Pain Confiture	Poire Pain Edam	Compote pêche Madeleine Yaourt aromatisé

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

