

DINER

Du Lundi 6 au Vendredi 10 Juillet

Lundi 6 juillet

Céleri rémoulade

Moussaka

Salade verte – Vinaigrette

Chèvre tine

Liégeois au café

Mardi 7 juillet

Saucisson à l'ail - Cornichon

Sauté de veau milanaise

Pommes de terre vapeur BIO et petits pois

Yaourt nature BIO et local

Purée de fruit

Mercredi 8 juillet

Melon

Couscous (kefta de volaille, merguez)

Semoule

Edam

Fruit de saison BIO

Jeudi 9 juillet

Salade de tomates

Sauté de porc BIO à l'échalote

Flageolets et carottes

Petit suisse sans sucre

Gâteau maison

Vendredi 10 juillet

Macédoine de légumes mayonnaise

Filet de hoki à l'anis

Quinoa et brocolis

Saint-Nectaire AOP

Liégeois au chocolat



Lundi 13 juillet

Salade gourmande à la feta

Lasagnes bolognaise BIO

Salade verte - Vinaigrette

Yaourt BIO Nature

Purée de pommes pruneaux

Mardi 14 juillet

FERIE

Mercredi 15 juillet

Tarte aux légumes

Langue de bœuf sauce piquante

Riz

Ortolan BIO

Purée de fruits

Jeudi 16 juillet

Concombre sauce bulgare

Filet de poulet au thym

Quinoa et haricots plats

Coulommiers

Gâteau maison

Vendredi 17 juillet

Duo de crudités

Saucisses de Strasbourg

Purée de chou-fleur et pommes de terre

Rondelé ail et fines herbes

Fruit de saison BIO



DINER

Du Lundi 20 au Vendredi 24 juillet

Lundi 20 juillet

Salade de lentilles à l'échalote

Quiche lorraine

Salade verte - Vinaigrette

Saint-Paulin

Liégeois au chocolat

Mardi 21 juillet

Gaspacho de concombre

Tajine de poulet au citron et légumes

Semoule BIO

Emmental

Brownie

Mercredi 22 juillet

Mortadelle - Cornichon

Boulettes de bœuf – Moutarde

Riz et ratatouille

Brie

Mousse Café

Jeudi 23 juillet

Poireaux vinaigrette

Hachis parmentier de bœuf et de légumes

Petit Cabray

Flan saveur vanille

Vendredi 24 juillet

Salade d'artichaut

Filet de colin au basilic

Purée de panais et pommes de terre

Camembert BIO

Fruit de saison



UNEN

Du Lundi 27 au Vendredi 31 juillet

Lundi 27 juillet

Pâté de campagne - Cornichon
Paupiette de bœuf sauce moutarde
Endives braisées et pâtes
Tomme noire
Purée de fruits

Mardi 28 juillet

Emincé de radis en rémoulade
Salade de riz au jambon
Ortolan BIO
Crème dessert pistache

Mercredi 29 juillet

Melon
Saucisse grillée
Pommes de terre sautées et haricots plats
Bleu
Eclair vanille

Jeudi 30 juillet

Tarte aux poireaux
Rôti de veau à la moutarde
Haricots blancs et carottes
Emmental
Purée de pomme ananas

Vendredi 31 juillet

Concombres à la crème aneth
Filet de colin sauce suprême
Carottes persillées
Gouda
Fruit de saison

