



	lundi 24 juillet	mardi 25 juillet	mercredi 26 juillet	jeudi 27 juillet	vendredi 28 juillet
	Pois chiches vinaigrette	Salade de tomates	Salade verte	Salade niçoise	Carottes râpées
	Paupiette de veau au jus s/v: Filet de hoki au citron	Couscous de poulet LR s/v: Couscous de poisson	Chili con carne VBF BIO s/v: Haricots rouges végétariens	Jambon blanc VPF s/v: Omelette au Fromage maison	<b>Menu "Saveurs Méditerranéennes"</b> Filet de hoki à la provençale
	Haricots verts persillés	avec semoule BIO + légumes couscous	avec riz BIO	Frites	Boullghour + courgettes fraîches persillées
	Buchette de chèvre Pêche	Fromage blanc Nectarine	Tomme grise Pastèque	Petit moulié ail + fines herbes Melon BIO	Yaourt à la Grecque Salade de fruits de saison à la menthe
	Pain + chocolat au lait + lait	Pain + petit moulié + jus d'orange	Pain + confiture + jus de pomme	Gateau pépites chocolat + fruit	Biscuit REM + lait
	lundi 31 juillet	mardi 01 août	mercredi 02 août	jeudi 03 août	vendredi 04 août
	Salade de riz persil tomates maïs	Friand au fromage	Salade niçoise	Concombres bulgare	Toast de chèvre maison
	Filet de lieu sauce vierge	Escalope de dinde certifiée à la crème s/v: Filet de colin sauce vierge	Omelette BIO maison nature	Quenelles sauce provençale	Filet de saumon + citron
	Flan de Carottes BIO maison Carré de l'Est Nectarine	Courgettes fraîches sautées Emmental Abricots	Petits pois Mimolette indiv Crumble aux pommes maison	Riz BIO pilaf Edam Purée de poires	Haricots verts persillés Yaourt nature BIO Pêche
	Pain + confiture + jus de pomme	Pain + miel + lait	Pain + emmental + jus d'orange	Crêpe au sucre + jus de pomme	Marbré + lait
	lundi 07 août	mardi 08 août	mercredi 09 août	jeudi 10 août	vendredi 11 août
	Melon <b>CLSH</b>	Salade de pommes de terre aux olives	Taboulé	Salade de concombres	Salade de tomates basilic
	Sauté de bœuf à la provençale s/v: Quenelles sauce provençale	Poulet rôti LR au jus s/v: Filet de colin huile d'olive citron	Steak de veau au jus s/v: Omelette maison BIO au fromage	Escalope de dinde certifiée au jus s/v: Filet de hoki sauce vierge	Parmentier de poisson maison
	Carottes persillées / Riz pilaf St Nectaire AOC indiv Banane	Ratatouille maison Fromage blanc Pastèque	Poêlée de courgettes fraîches Emmental Pêche	Petits pois carottes Brie Purée de pommes	Yaourt aromatisé Abricots
	Pain + confiture + lait	Cake au citron maison + jus pomme	Biscuit REM + lait	Pain + samos + jus d'orange	Crêpe au sucre + jus de pomme
	lundi 14 août	mardi 15 août	mercredi 16 août	jeudi 17 août	vendredi 18 août
	Lentilles vinaigrette	<b>FERIE</b>	Melon	Salade verte	Salade de riz tomates maïs olives
	Boulettes d'agneau au thym s/v: Filet de hoki à la provençale		Escalope de dinde certifiée sauce crème épices s/v: Omelette BIO maison aux herbes	Spaghettis bolognaise VBF BIO s/v: Bolognaise de thon	Filet de lieu sauce vierge
	Ratatouille maison St Paulin Pastèque		Brocolis + riz Fromage blanc BIO Gateau maison aux noix aux œufs BIO	Tomme blanche Crème dessert chocolat	Flan de carottes BIO maison Carré de l'Est Pêche BIO
	Pain + confiture + jus de pomme		Pain + petit moulié + jus d'orange	Madeleine + lait	Gateau au miel + jus de pomme

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Choisis au moins un aliment de chaque couleur

## MANGER ÉQUILIBRÉ, C'EST FACILE

fruits et légumes + céréales, légumineuses et légumes secs + viandes, poissons et œufs + produits laitiers + graisses à petite dose

**C'Bon POUR NOUS**

