



	lundi 26 Juln	mardi 27 Juln	mercredi 28 Juln	Jeudi 29 Juln	vendredi 30 Juln
12h	Carottes râpées BIO	Salade de tomates basilic	Salade de pâtes/tomates/maïs	Salade verte	Salade de haricots rouges + polvrons
13h	Filet de colin huile d'olive citron	Lasagnes avec VBF BIO s/v: Lasagnes de légumes	Escalope de dinde certifiée au jus s/v: Omelette BIO maison	Quenelles BIO fraîches sauce aurore	Filet de hoki huile d'olive citron
14h	Purée de brocolis maison Buchette de chèvre Mousse au chocolat	Petit moulé ail et fines herbes Purée de p/poire	Epinards BIO béchamel Emmental ind Melon	Riz créole Fromage blanc Fraises	Purée de courgettes maison Tomme noire Cake au miel maison aux œufs BIO
15h	Salade de tomates	Lentilles vinaigrette	Concombres vinaigrette	Carottes râpées	Melon
16h	Couscous de poulet s/v: Filet de hoki huile d'olive citron	Steack de veau au jus s/v: Omelette BIO maison aux herbes	Hachis parmentier de bœuf VBF BIO s/v: Parmentier de colin	Sauté de porc VPF sauce curry s/v: Lentilles au jus	Bolognaise de thon
17h	Semoule + légumes couscous St Paulin indiv Pastèque	Ratatouille maison Coulommiers Abricots	Chanteneige Flan Vanille-Caramel Pain + confiture fraise + jus de pomme	Riz pilaf Petit moulé Purée de pommes	Spaghettis BIO + râpé Yaourt aromatisé Pêche
18h	Concombres bulgare CLSH Filet de colin sauce provençale	Salade de pommes de terre aux olives Poulet rôti LR au jus s/v: Omelette maison BIO aux herbes	Melon Sauté de bœuf VBF aux olives s/v: Filet de hoki huile d'olive citron	Taboulé Cordon bleu s/v: Omelette maison BIO au fromage	FERIE
19h	Boughour pilaf Brie Crème dessert au chocolat	Ratatouille maison St Nectaire AOC Abricots	Carottes persillées / Riz pilaf Yaourt nature BIO Banane Pain + miel + lait	Courgettes sautées Emmental Nectarine	
20h	Salade de tomates basilic	Melon	Salade verte	Lentilles vinaigrette	Salade de tomates BIO mozzarella basilic
21h	Sauté de bœuf VBF marengo s/v: Pois chiches végétariens	Escalope de dinde certifiée sauce crème épices s/v: Filet de colin sauce vierge	Bolognaise de bœuf VBF BIO s/v: Bolognaise de thon	Boulettes d'agneau sauce curry s/v: Omelette maison BIO	Parmentier de poisson maison
22h	Pommes de terre vapeur Tomme blanche ind Salade de fruits frais	Riz pilaf St Paulin Tarte aux pommes	Spaghettis BIO Gouda Crème dessert au chocolat BIO Pain + petit moulé + jus d'orange	Ratatouille maison Camembert Pêche	Yaourt nature Pastèque

« 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 + féculents, céréales et légumes secs + viandes, poissons et œufs + produits laitiers + graisses à petite dose, pain, eau

C'Bon POUR NOUS

