

Menus du mois de Juillet 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



En Juillet les légumes et fruits de saison sont :

La pastèque

Le concombre

La tomate

Les haricots verts

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 8 au 12	Tomates vinaigrette Poulet rôti Coquillettes Fromage fouetté Compote	Pizza Chipolatas Ratatouille Yaourt sucré Fruit de saison	Repas Américain Salade verte Hamburger Pommes noisette Cookies Oasis	Salade pois chiche Quenelles sauce provençale Carottes à l'huile d'olive Camembert à la coupe Fruit de saison	Repas froid Melon Œufs durs mayonnaise Salade de farfalles à l'italienne (tomates, mozzarella et basilic) Mousse au chocolat
Du 15 au 19	Salade de blé parisienne (maïs, tomates et oignons) Galopin de veau Galettes de légumes Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Jambon blanc Purée de pommes de terre Petits suisse sucré Fruit de saison	Salade verte et dés de brebis Beignets de colin Courgettes à la provençale Charlotte à la poire	Concombres vinaigrette Raviolis de bœuf à la tomate Saint Paulin à la coupe Flan au caramel	Repas froid Salade de haricots verts aux crudités Rôti de dinde Taboulé Cotentin Fruit de saison
Du 22 au 26	Repas Mexicain Salade verte Fajitas (tortilla de blé à garnir de chili aux haricots rouges et râpé) et Riz Pastèque	Salade de penne à la tapenade Poisson pané et citron Ratatouille Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison	Jus d'orange Coucous de merguez et ses légumes Bûche de chèvre à la coupe Eclair au chocolat	Œuf dur mayonnaise Croque monsieur Salade verte Compote	Repas froid Tomates vinaigrette et mozzarella Rôti de bœuf Salade de pommes de terre pesto Yaourt sucré
Du 29 Juillet au 2 Août	Melon Bolognaise de bœuf Spaghettis Tomme noire à la coupe Crème dessert vanille	Quiche à la tomate maison Omelette Haricots verts Crème anglaise Madeleine aux pépites de chocolat	Betteraves Emincé de porc basquaise Riz de Camargue Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade niçoise Pilon de poulet Courgettes à l'huile d'olive Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc aromatisé	Repas froid Carottes râpées Surimi Macédoine mayonnaise Gouda Fruit de saison

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'aracnides, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'annexaie sulfurée et sèches dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)