



MENUS JUILLET/AOUT 2022

LUNDI 11 JUILLET	MARDI 12 JUILLET	MERCREDI 13 JUILLET	JEUDI 14 JUILLET	VENDREDI 15 JUILLET
SALADE VERTE SPAGHETTI BIO A LA SAUCE BOLOGNAIS FROMAGE RAPE CREME GLACEE	CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE A LA NORMANDE RIZ PILAF FROMAGE FRUIT FRAIS	SALADE VERTE BIO ROTI DE BŒUF SAUCE TARTARE POMMES RÖSTI FROMAGE BLANC BIO FRUIT FRAIS	FERIE	SALADE DE POMME DE TERRE BIO PAVE DE SAUMON FROID MAYONNAISE FROMAGE COMPOTE DE POMMES
LUNDI 18 JUILLET	MARDI 19 JUILLET	MERCREDI 20 JUILLET	JEUDI 21 JUILLET	VENDREDI 22 JUILLET
SALADE DE TOMATES BIO STEAK HACHE DE BŒUF PATES AU PETIT EPEAUTRE BIO FROMAGE RAPE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE QUINOA BIO CUISSE DE POULET GRILLEE FROMAGE TARTE AUX POMMES	SALADE COLESLAW SAUTE DE VEAU MARENGO BOULGHOUR BIO FROMAGE FRAIS ENTREMET	COURGETTES BIO RAPEES CHEESE BURGER VEGETAL POMMES NOISETTES FROMAGE BLANC BIO FRUIT FRAIS	SALADE DE LENTILLES BIO COLIN A LA BORDELAISE YAOURT NATURE BIO BROWNIE
LUNDI 25 JUILLET	MARDI 26 JUILLET	MERCREDI 27 JUILLET	JEUDI 28 JUILLET	VENDREDI 29 JUILLET
CONCOMBRE BIO A LA BULGARE ROTI DE DINDE GNOCCHI BIO COMPOTE	CAROTTES RAPEES OMELETTE AU FROMAGE EPINARDS A LA CREME LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE VERTE BIO NUGGETS DE POULET POTATOES FONDANT AU CHOCOLAT/ CREME ANGLAISE	TABOULE A L'ORIENTALE STEAK DU FROMAGER BIO HARICOTS VERTS SALADE DE FRUITS	PASTEQUE SAUCE BOLOGNAISE AU THON TORSADES BIO FROMAGE RAPE TARTE AUX FRUITS
LUNDI 01 AOUT	MARDI 02 AOUT	MERCREDI 03 AOUT	JEUDI 04 AOUT	VENDREDI 05 AOUT
MACEDOINE DE LEGUMES CHEESEBURGER POMMES CAMPAGNARDE FROMAGE COMPOTE	FRIAND A LA VIANDE OMELETTE AU FROMAGE COURGETTES BIO SAUTEES FROMAGE ENTREMET FLAN	SALADE VERTE BIO STEAK DU FROMAGER BIO PÂTES BIO SAUCE TOMATE CREME GLACEE	BETTERAVES VINAIGRETTE PIZZA 4 FROMAGES RIZ PILAF/ RATATOUILLE FROMAGE BLANC BIO	ROSETTE/ CORNICHONS DOS DE COLIN MELANGE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT FRAIS
LUNDI 08 AOUT	MARDI 09 AOUT	MERCREDI 10 AOUT	JEUDI 11 AOUT	VENDREDI 12 AOUT
RADIS AU BEURRE SAUCE BOLOGNAISE SPAGHETTI BIO FROMAGE RAPE ECLAIR AU CHOCOLAT	TARTE TOMATE / CHEVRE AIOLI FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPEES CHEESEBURGER FRITES YAOURT NATURE BIO COMPOTE	SALADE VERTE BIO RAVIOLES AUX LEGUMES SAUCE TOMATE FROMAGE RAPE CREME GLACE	BUFFET FROID



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

1

2