



MENUS 4 ELEMENTS

du 6 au 31 Juillet 2020



lundi 6 juillet 2020 CELERI VINAIGRETTE BOULE DE BŒUF TORTIS YAOURT AROMATISE	mardi 7 juillet 2020 SALADE DE TOMATE ROTI DE PORC PUREE DE LEGUMES FRUIT DE SAISON	mercredi 8 juillet 2020 MELON SAUTE DE POULET FRITES EMMENTAL	jeudi 9 juillet 2020 MACEDOINE DE LEGUMES CREPE FARCIE CAROTTES CREME BARRE BRETONNE	vendredi 10 juillet 2020 SALADE VERTE POISSON PANE POMMES CUBES AU FOUR CREME CHOCOLAT
lundi 13 juillet 2020 CAROTTE RÂPÉE ROTI DE DINDE FROID MAYONNAISE SALADE DE PÂTES MARBRE	mardi 14 juillet 2020 FERIE	mercredi 15 juillet 2020 PASTEQUE NUGGETS DE VOLAILLE FRITES COMPOTE	jeudi 16 juillet 2020 TABOULE SAUTE DE PORC DUO DE HARICOTS FROMAGE BLANC AROMATISE	vendredi 17 juillet 2020 CHARCUTERIE FILET DE POISSON JULIENNE DE LEGUMES RIZ PILAF MOELLEUX DOLCETO
lundi 20 juillet 2020 CELERI REMOULADE SAUCISSE KNACK PUREE FRUIT DE SAISON	mardi 21 juillet 2020 PIZZA STEAK HACHE PETITS POIS CAROTTES MIMOLETTE	mercredi 22 juillet 2020 MACEDOINE DE LEGUMES PÂTES CARBONARA FLAN AU CHOCOLAT	jeudi 23 juillet 2020 BETTERAVES MERGUEZ RATATOUILLE SEMOULE TIMBALE FRUIT AU SIROP	vendredi 24 juillet 2020 CONCOMBRE A LA CREME JAMBON BLANC POMMES RISSOLEES CAMEMBERT
lundi 27 juillet 2020 CÉLERI REMOULADE BOULE D AGNEAU COURGETTES A LA PROVENCALES FLANDY	mardi 28 juillet 2020 MELON FLET DE COLIN JULIENNE DE LEGUMES RIZ PILAF BISCUIT	mercredi 29 juillet 2020 SALADE VERTE ROTI DE BŒUF FROID FRITES YAOURT AROMATISÉ	jeudi 30 juillet 2020 TOMATE PERSILLADE CORDON BLEU DE VOLAILLE TORTIS FRUIT DE SAISON	vendredi 31 juillet 2020 ŒUF MAYONNAISE STEAK DE VEAU SEMOULE AUX LEGUMES FROMAGE

Les menus proposés sont susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

La viande bovine servie dans votre établissement est d'origine française.

*saut information contraire remise lors de la livraison.

« Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances »



CUISINE SUR PLACE

VIANDE FRANCAISE

PRODUIT REGIONAL

