




















































## Menus du 8 juillet au 2 août et du 26 au 30 août 2024

Lundi 8 juillet	Mardi 9 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
Taboulé/semoule  Blanc de poulet aiguillette <i>Sauce provençale</i> Haricots verts à l'ail  Abricot	Omelette du chef  aux fines herbes Frites/ketchup Edam  Compote de pommes 	Pastèque  Beignets de calamar à la romaine/ <i>Sauce mayonnaise</i> Salade de perles, tomates et maïs/ <i>vinaigrette</i> Crème dessert à la vanille	Hachis parmentier végétarien = purée de pdt/égrainé végétal de petits pois  Saint Môret  Cake aux pêches 	Saucisson à l'ail  Filet de saumon MSC  <i>Sauce crème</i> Spaghettis Melon
Lundi 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
Betteraves  <i>Vinaigrette à l'échalote</i> Poisson pané MSC citron  Pommes de terre noisette Nectarine jaune	Bolognaise de lentilles  Torsades  Emmental râpé  Pont l'Evêque  Mousse au chocolat au lait	Tomates-mozzarella <i>Vinaigrette</i> Gratin de courgettes et ndt au bœuf façon moussaka  Feuilleté à l'abricot du chef 	Sauté de porc de l'Aveyron  <i>Sauce paprika</i> Semoule fine  Mimolette Compote de pommes  	Poulet-chorizo façon paëlla  Riz de Camargue IGP  Suisse sucré Banane 
Lundi 22 juillet	Mardi 23 juillet	Mercredi 24 juillet	Jeudi 25 juillet	Vendredi 26 juillet
Quenelle nature/ <i>sauce tomate</i> Haricots blancs à la tomate Gouda  Melon jaune	Haricots verts  <i>Vinaigrette</i> Pastasotto  aux courgettes et fromage ail et fines herbes Pêche	Cordon bleu de dinde  Ratatouille Vache qui rit  Flan nappé de caramel	Tarte au fromage du chef  Rôti de bœuf  <i>/ketchup</i> Salade de pdt, tomates, maïs <i>Vinaigrette persillée</i> Abricot	Filet de colin   <i>Sauce au cumin</i> Carottes  Saint Nectaire AOP  Brownies du chef 
Lundi 29 juillet	Mardi 30 juillet	Mercredi 31 juillet	Jeudi 1 <sup>er</sup> août	Vendredi 2 août
Salade de coquillettes et tomates et maïs   <i>Vinaigrette aux fines herbes</i> Émincé de volaille <i>Sauce napolitaine</i> Courgettes persillées Nectarine blanche	Chili Sin Carne  Riz de Camargue IGP  Saint Môret  Melon jaune	Betteraves  <i>Vinaigrette à la framboise</i> Boulettes au bœuf  façon couscous avec semoule  Compote fraîche pomme et vanille 	Rôti de porc  <i>sauce au thym</i> Torsades  Carré de Liqueil Flan au chocolat	Salade de haricots verts  Tomates et œuf dur façon niçoise / <i>vinaigrette</i> Filet de colin MSC  <i>sauce citron</i> Brocolis <i>Béchamel</i> Gaufre de Liège
Lundi 26 août	Mardi 27 août	Mercredi 28 août	Jeudi 29 août	Vendredi 30 août
Pique-nique fourni	Pique-nique fourni	Pique-nique fourni	Pique-nique fourni	Pique-nique fourni