

Semaine du 04 au 10 Juillet 2022



MENU A

MENU B

SOIR

	MENU A	MENU B	SOIR
Lundi 04	<p>Chou fleur BIO vinaigrette à l'ancienne</p> <p>Crêpinette de porc sauce provençale</p> <p>Polenta Courgettes Saint Nectaire</p> <p>Clafoutis du chef aux cerises</p>	<p>Haricots verts BIO vinaigrette</p> <p>Saumon MSC sauce provençale</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Chantaillou nature</p> <p>Abricot au sirop</p>	Potage en brique
Mardi 05	<p>Pâté de tête et cornichon</p> <p>Cuisse de poulet au jus</p> <p>Semoule BIO Ratatouille</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Pêche BIO</p>	<p>Pastèque</p> <p>Steak haché de boeuf au jus VBF</p> <p>Brocolis HVE</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat</p>	Potage en brique
Mercredi 06	<p>Caviar d'aubergines</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Melon</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Salade de riz de Camargue au thon</p> <p>-</p> <p>Coulommiers</p> <p>Nectarine BIO</p>	Potage en brique
Jeudi 07	<p>Menu du Nord</p> <p>Quiche au maroilles</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Pavé des Flandres</p> <p>Tarte pommes rhubarbe</p>		Potage en brique
Vendredi 08	<p>Tomate BIO</p> <p>Chipolatas</p> <p>Flageolets</p> <p>Epinards</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Concombre BIO vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Suisse aromatisé</p> <p>Crème dessert vanille</p>	Potage en brique
Samedi 09	<p>Courgettes rapées</p> <p>Jambon braisé sauce madère</p> <p>Ecrase de pomme de terre à la crétoise</p> <p>Brie</p> <p>Abricots</p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Edam</p> <p>Liégeois café</p>	Potage en brique
Dimanche 10	<p>Moules à l'escabèche</p> <p>Rôti de boeuf froid sauce béarnaise</p> <p>Salade de pomme de terre piémontaise aux dés de dinde</p> <p>Bleu</p> <p>Cheesecake au coulis de fruits rouges</p>		Potage en brique

sourireux

épice

équilibre