

MENUS TRADITIONNELS

DU 29 JUIN AU 3 JUILLET

LUNDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- TOMATES FARCIES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- FISH AND CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME À L'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

JEUDI

- VELOUTÉ DE CAROTTES
- AIGUILLETES DE POULET POÊLÉES
- MÉLANGE AUX 3 CÉRÉALES
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI

- SALADE RISETTI BASILIC
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 6 AU 10 JUILLET

LUNDI

- TERRINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
- ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME
- ROSTI POMMES DE TERRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- SPAGHETTIS BOLOGNAISE
FROMAGE RÂPÉ
- CROCLAIT
- COMPOTE POMME BANANE

MERCREDI

- RIZ THON POIVRON TOMATES
OLIVES
- SAUTÉ DE PORC
- CRÈME DE LENTILLES CORAIL
- YAOURT BIO
- FLAN PÂTISSIER

JEUDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- OMELETTE NATURE
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- GOUDA
- TARTE AUX ABRICOTS

VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À
L'EMMENTAL
- DOS DE COLIN À LA PROVENÇALE
- RIZ PILAF
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 13 AU 17 JUILLET

LUNDI

- FERMÉ

MARDI

- FERMÉ

MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- PILON DE POULET GRILLÉ
- HARICOTS BEURRE AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÊPE AU SUCRE

JEUDI

- TARTARE DE TOMATES ET MANGUE
- SAUTÉ DE PORC À L'ANANAS
- RIZ CRÉOLE ET PETITS POIS
- EMMENTAL
- FLAN NOIX DE COCO

VENDREDI

- MELON
- BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉ
- POMMES DE TERRE SAUTÉES
- YAOURT BIO
- ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 20 AU 24 JUILLET

LUNDI

- SALADE DE TOMATES AU BASILIC
- TORTELLONI RICOTTA ÉPINARDS
- SALADE BATAVIA
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

MARDI

- BETTERAVES VINAIGRETTE MAISON
- PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES
- PURÉE DE PATATES DOUCES
- POMMES DE TERRE AU FROMAGE
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- STEAK HACHÉ GRILLÉ
- COQUILLETES AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÈME AU CHOCOLAT BIO

JEUDI

- PIZZA AU FROMAGE
- MERLU SAUCE CITRON MAISON
- BROCOLIS PERSILLÉS
- BÛCHE PILAT
- POIRE SAUCE CHOCOLAT

VENDREDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- NUGGETS DE POULET SAUCE BARBECUE
- CÉRÉALES GOURMANDES BIO
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 27 AU 31 JUILLET

LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO DE PATATES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- MARS GLACÉ

MARDI

- PASTÈQUE
- CHIPOLATA
- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
- P'TIT LOUISI NATURE
- SALADE DE FRUITS

MERCREDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

JEUDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- ÉMINCÉ DE PORC MARINÉ BALI
- POMMES DE TERRE GRNAILLES
- CHÈVRE BÛCHE
- COMPOTE DE POMMES ALLÉGÉE

VENDREDI

- LENTILLES VINAIGRETTE
- SPAGHETTIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits