

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale



Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 35% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 08 juillet au 02 août 2024



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 08 au 12 juillet

	Lundi 8	Mardi 9 Repas végétarien	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
	Fèves au beurre	Carottes au miel	Melon Charentais	Pickles de radis au vinaigre	Salade du Cobb (bleu, tomates, avocat)
	Haché de veau	Sandwich crudités	Pilons de poulet	Papillote de poisson frais	Sauté de porc au caramel
	Pommes noisettes	Chips	Tomates provençales	Aubergines grillées	Nouilles de riz
			Camembert	Emmental	
	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gaufre au sucre	Fruit de saison	Yaourt à la vanille
Goûters	Pain fromage	Fruits Rôtis Biscuit	Compote de fruits Biscuit	Gâteau maison	Lait Céréales

Semaine du 15 au 19 juillet

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18 Repas végétarien	Vendredi 19
	Concombre vinaigrette	Pastèque	Salade d'asperges	Tomates Mozzarella	Mousse de foie Cornichons
	Emincé de dinde à l'abricot	Sandwich au porc	Paupiette de volaille	Tarte à la courgette	Brandade de poisson
	Riz créole	Chips	Semoule	Salade verte	Salade verte
	Bleu d'Auvergne				Cantal
	Crème vanille	Compote à boire	Entremet caramel	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûters	Brioche perdue Sirop de menthe	Fruits Biscuit	Yaourt à boire Biscuit	Pain Barre de chocolat	Gâteau maison

Semaine du 22 au 26 juillet

	Lundi 22 Repas végétarien	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25 Barbecue	Vendredi 26
	Betteraves au Xérès	Carottes au comté	Artichauts vinaigrette	Dips de légumes	Melon Charentais
	Haricots blancs Kung Pao	Wok de bœuf	Poisson frais	Chipolatas Merguez	Spaghettis à la bolognaise
	Salade verte	Légumes et pousses de soja	Brocolis braisés	Frites	Salade verte
				Brie de Meaux	Chèvre
	Ile flottante	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Glace	Fruit de saison
Goûters	Pain Confiture	Chocolatine	Gâteau maison	Gaufre	Entremet Vanille Biscuit

Semaine du 29 juillet au 02 août

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31 Repas végétarien	Jeudi 01	Vendredi 02 Repas Grec
	Pastèque	Pâtes, cervelas, tomates	Toast de chèvre chaud au miel	Melon Charentais	Salade grecque (feta, concombre, tomates, oignons)
	Cordon Bleu à la dinde	Filet de colin crème de laitue	Omelette aux pommes de terre	Grillade de porc	Spanakopita (tourte aux épinards et fromage)
	Petits pois	Blettes braisées	Salade verte	Pommes de terre façon sarladaise	Salade verte
		Tomme de Savoie		St Nectaire	
	Crêpes chocolat chantilly	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème renversée	Yaourt à la grecque
Goûters	Salade de fruits Biscuit	Gâteau maison	Pain Barre de chocolat	Compote Biscuit	Biscuit Sirop à l'orange



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MS