

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 8/7 au 12/7		Laitue Iceberg Sauté de Bœuf Marengo Riz Créole Yaourt Nature & Sucre	Hoki Pané & Citron Courgette Béchamel Pommes Rissolées Edam Fruit	Rôti de Porc* Froid Mayonnaise Petit Pois Paysanne Blé Saint Nectaire Fruit	Melon Pilon de Poulet Rôti Carottes Béchamel Gâteau Façon Brownie	Salade de Tomates Olives Egréné Végétal Marocain Coquillettes Flan Nappé Caramel
du 15/7 au 19/7		Omelette Ratatouille Macaronis Fromage Fondu Fruit	Laitue Iceberg Rôti de Veau au Jus Lentilles Fromage Frais aux Fruits	Beaufilet de Colin & Citron Epinard Béchamel Tomme Blanche Fruit	Pas de Repas Carottes Râpées Hachis Parmentier Crème Anglaise	Pâté de Campagne* Pavé de Merlu Sce Lombarde Haricots Verts Ail & Persil Polenta Fruit
du 22/7 au 26/7		Emincé de Poulet Riz Créole Brie Pointe Fruit	Concombre Vgte Cheese Burger Frites Glace à l'Eau	Rôti de Bœuf Dijonnaise Haricots Beurre Saveur du Soleil Flageolet Emmental Fruit	Pas de Repas Melon Capelleti Sauce Tomate Basilic & Fromage Râpé Compote de Pomme	Limande Meunière & Citron Carottes Braisées Pépinettes Yaourt Nature & Sucre Fruit
du 29/7 au 2/8		Laitue Iceberg & Des d'Emmental Boulette de Bœuf Orientale Semoule Glace à l'Eau	Nuggets de Volaille Ratatouille Mélange de Céréales Coulommiers Fruit	Sauté de Porc* Vallée d'Auge Spaghettis Comté Fruit	Carottes Râpées Colin aux Herbes de Provence Epinard Béchamel Gâteau de Savoie	Salade de Tomate Dahl de Lentilles Corail & Riz Fromage Frais Nature & Sucre



Bleu Blanc Cœur



Origine France



Agriculture Biologique



Local



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats contenant du porc