

JUILLET 2024
MENUS SELFS



	ENTREE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUME D'ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Lundi 01/07	Melon	Raviolis aux épinards	Salade verte	Yaourt nature	Quatre quarts
Mardi 02/07	Salade de tomates au basilic	Steak haché Sauce moutarde	Potatoes	Brebicrème	Cocktail de fruits
Mercredi 03/07	Salade de betteraves	Cordon bleu	Petits pois / carottes	Edam	Prunes
Jeudi 04/07	Nems	Poulet rôti	Riz & ratatouille	Port salut	Nectarine
Vendredi 05/07	Pastèque	Filet de colin pané	Riz pilaf	Fromage de chèvre	Esquimaux
Lundi 08/07	Melon	Paupiette de veau Sauce chasseur	Coquillettes	Morbier	Chou vanille
Mardi 09/07	Macédoine mayonnaise	Rôti de bœuf Cornichon	Salade de pommes de terre	Yaourt aux fruits	Cerises
Mercredi 10/07	Pastèque	Lasagnes aux légumes	Salade verte	Gouda	Nectarine
Jeudi 11/07	Pizza	Escalope viennoise	Courgettes à la provençale	Brie	Pêche
Vendredi 12/07	Salade de tomates	Poisson meunière	Purée de brocolis	Cantal	Esquimaux
Lundi 15/07	Salade verte croustons	Chicken wings	Potatoes	Chèvreline	Prunes
Mardi 16/07	Pastèque	Pané fromager	Carottes	Vache qui rit	Cake marbré
Mercredi 17/07	Tarte au fromage	Galopin de veau Sauce forestière	Haricots verts	Fromage blanc	Abricots
Jeudi 18/07	Salade de concombre au maïs	Hachis Parmentier	Salade verte	Leerdammer	Glace
Vendredi 19/07	Friand au fromage	Poisson meunière Citron	Riz créole	Camembert	Nectarine
Lundi 22/07	Œuf dur vinaigrette	Saucisse de volaille	Petits pois / carottes	Fromage des Pyrénées	Nectarine
Mardi 23/07	Carottes râpées	Rôti de dinde Mayonnaise	Salade de pommes de terre	Fromage frais De campagne	Compote
Mercredi 24/07	Salade Maverick	Omelette aux fines herbes	Gratin de choux fleurs	Mimolette	Tarte aux pommes
Jeudi 25/07	Melon	Rôti de bœuf Ketch'up	Potatoes	Emmental	Pêche
Vendredi 26/07	Salade vitaminée	Filet de poisson Citron	Pennes semi-complète	Yaourt au muesli	Prunes
Lundi 29/07	Salade de tomates au basilic	Steak haché Sauce poivre	Haricots verts Pommes de terre	Ile flottante	Biscuit
Mardi 30/07	Melon	Poulet rôti mayonnaise	Taboulé	Camembert	Poire au sirop
Mercredi 31/07	Salade coleslaw	Boulette de bœuf Sauce orientale	Semoule	Tomme blanche	Esquimaux

* les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements.

Produits issus de l'agriculture biologique

Jardin de pays une origine locale

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Fait maison

Viande Label Rouge

Légumes cultivés 100% en France

