






Menu du 11 juillet au 12 août 2022







Semaine du 11 juillet au 15 juillet 2022

 Carottes rapées	Salade noix croutons 2	Melon jaune	Tomates vinaigrette
 Spaghettis bolognaise 3 ***	Poulet persillé	Quiche lorraine	poisson pané 4
Mousse chocolat 5	Ratatouille Niçoise	salade verte	pommes vapeur
<i>Pain, emmental jus de pommes</i>	Nectarine	Glace	Velouté fruits 5
	<i>Pain chocolat</i>	<i>pick et croc jus de fruits</i>	<i>3 Pain, kiri 5 jus multivitaminé</i>






Semaine du 18 juillet au 22 juillet 2022

 Tomates ciboulette	Pastèque	Salade de lardons/croutons	Concombres/maïs	Melon vert
 Escalope de porc tex mex	Sauté de poulet thaï	Rôti de bœuf 	Croque monsieur	Moules
Nouilles au beurre 3	Petits pois/carottes	Jardinière de légumes	***	Frites
Fromage blanc fruité5	5 Tome noire, glace choc/vanille 5	5 Brie, Gateau basque	Smoothie à la fraise 5	Comté, Salade de fruits
<i>pain /nutella</i>	<i>jus d orange</i>	<i>Fruits de saison</i>	<i>pain/ confiture</i>	<i>Jus de pommes</i>
	<i>Croissant 3</i>	<i>Cake</i>	<i>madeleine 3</i>	<i>crepe chocolat</i>






Semaine du 25 juillet au 29 juillet 2022

 Carottes rapées	Salade tomates/surimi 6+1	 Melon	Avocat/ crevettes 6	Œufs vinaigrette 1
 Rôti de dinde forestier	Jambon poêlé	Steak haché 	Nugget's de poulet 1	Filet de lieu meunière 4+5
Ecrasé de patate douce 5	Gratin de courgettes 5	Haricots verts persillés	Pommes sautées	Mélange céréales 
5 Emmental, fruits de saison	île flottante 5+1	5 Mimolette, éclairs chocolat 3+5	5 Edam, abricots 	5 Babybel, Tarte aux pommes 3
<i>Yaourt à boire 5 petit beurre 3</i>	<i>Gauffre jus d'orange</i>	<i>Compote de pêches Plumetis</i>	<i>Pain/chocolat Pompom 3</i>	<i>3 Pain,fromage 5 Jus de fruits</i>

Semaine du 1 août au 5 août 2022

 Gaspacho Andalou	Taboulé 3	concombres vinaigrette	Tomates cerises	Saucisson sec/beurre 5
 Poulet paprika 	Escalope de porc persillée 	Rôti de veau à la crème	Torsades aux légumes 3+5	Colin à la Bordelaise 4
Poêlée campagnarde	Carottes persillées	Pommes sautées	***	Riz safrané 
5 Liegeois chocolat	Yaourt vanille 5	5 Vache qui rit, glace 5	5 petit louis, nectarine	Suisses fruités 5
<i>3 Pain, pâte à tartiner 2 jus de pommes</i>	<i>pick et croc jus de fruits</i>	<i>Yaourts à boire 5 Pommes</i>	<i>Pain/fromage jus de fruits</i>	<i>Beignet</i>

Semaine du 8 août au 12 août 2022

 Pizza 3+5	 Pêche au thon 4+1+11	 Melon	Salade de penne basilic 3	Betteraves mimosa 1
 Chipolatas	Filet de poulet tex mex	Escalope de veau panée	 Rôti de bœuf froid mayonnaise 1	Pavé de saumon aux poireaux 4+5
Purée 5	Tomates provençales	Haricots beurre	chips	Semoule parfumée
5 Samos, Abricots	5 Gruyère, glace 5	Mousse chocolat 2+5	5 Kiri, glace 5	Velouté fruits 5
<i>Fruits de saison sablés des Flandres 3</i>	<i>Pain, chocolat 2+3 Jus de raisins</i>	<i>Brownies Jus de fruits</i>	<i>Muffins 3+5 Jus de pommes</i>	<i>Compote de pommes Madeleine 3</i>



1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

l'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes
Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu

*pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

pain bio servi tous les jours

la cuisine centrale est labélisée ecocert 2021

