

Menus du 10 au 14 juillet 2023

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis ●● Boulettes d'agneau sauce Tandoori ● Torsades ● Fromage ● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Pizza au fromage de chèvre et origan ● Gratin de légumes ● Salade verte ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade riz/thon/Tomates/concombres ●● Sandwich ● Chips ● Yaourt à boire ● Biscuits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'échalote ● Blanquette de poisson ● Pommes de terre rôties ● Fromage ●● Gâteau au chocolat 	

Menus du 17 au 21 juillet 2023

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ●● Quiche aux légumes d'été ● Salade vinaigrette balsamique ● Fromage ●● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à l'orientale ● Sanwich ●● Chips ● Emmental à la coupe ●● Crème dessert chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Bœuf massalé ● Julienne de légumes ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade tomates et chou chinois ● Sandwich ●● Chips ● Biscuits ● Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade papillon* ● Émincé de porc au chorizo ● Poêlée de carottes ● Fromage ●● Gâteau basque

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Carottes, courgettes, oignons, ail, huile d'olives.

* Pâtes papillon, tomates, poivrons, maïs, basilic, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus


- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 24 au 28 juillet 2023

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Paupiette de veau ● Légumes couscous aux pois chiches ● Fromage ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade betterave/mais/pommes Sandwich Chips Barre de céréales Banane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Poisson pané ● Ratatouille ● Fromage ● Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Sandwich Chips Barre bretonne Gourde compote 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Pâtes aux légumes ● Salade verte ● Fromage ● ● Gâteau d'anniversaire 

Menus du 31 juillet au 4 août 2023

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 7 au 11 août 2023

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11

Menus du 14 au 18 août 2023

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 21 au 25 août 2023

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette balsamique Paupiette de veau Flageolets cuisinés Fromage Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Sandwich Chips Fromage yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Émincé de dinde à la forestière Petits pois aux oignons Yaourt sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates, huile d'olives au basilic Brandade de poisson Salade verte Fromage Petit suisse 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres à la crème Omelette sauce ketchup Potatoes Fromage Fruit de saison

* Lentilles verts, échalote, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 28 août au 1 septembre 2023

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> Melon Poisson meunière au citron frais Épinards à la crème Fromage Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves mimosa Pizza aux 3 fromages Salade vinaigrette au Xéres Fromage blanc Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Sandwich Chips Yaourt à boire Banane 		

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.