

Menus 1 Composante Bio par jour

	SEMAINE DU 10 juillet AU 14 juillet	SEMAINE DU 17 juillet AU 21 juillet	SEMAINE DU 24 juillet AU 28 juillet	SEMAINE DU 31 juillet AU 04 août
Lundi	Melon Cordon bleu Riz pilaf et ratatouille fraîche maison Yaourt BIO Pêches au sirop	Radis croc'sel et beurre Hachis parmentier maison** Tomme BIO Tarte au flan pâtissier	Salade de pommes de terre Rôti de porc* Petits pois à la barigoule Plateau de fromages Fruit BIO	Salade de pâtes BIO Sauté de veau aux herbes de Provence Riz pilaf et aubergines à la tomate Edam Fruit de saison
Mardi	Taboulé maison Pavé fromager Epinards et croûtons Camembert Fruit BIO	Pastèque Sauté de porc à la dijonnaise* Boulghour BIO Fromage blanc Compote pomme framboise	Concombre à la ciboulette Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule BIO Emmental Glace	Salade niçoise (SV, thon, poivrons, œufs) Festival de musique de Menton Colin à l'aioli Pommes vapeur, carottes, haricots verts Yaourt nature BIO Cubes de poires
Mercredi	Tomates croc'sel BIO Moules sauce poulette Frites P'tit cottentin Compote et galettes	Salade de pâtes Poisson pané et citron Carottes fraîches sautées Brie Fruit BIO	Chiffonnade de rosette* Nuits de Fourvière à Lyon Poulet célestine Haricots verts St Marcellin BIO Brioche aux pralines	Melon BIO Calamars à la romaine Flan de courgettes maison St Paulin Riz au lait nappé caramel
Jeudi	Betteraves BIO en salade Rôti de bœuf froid et mayonnaise Salade de pâtes (accompagnement) Petit suisse aromatisé Glace	Melon Daube de bœuf à la provençale Riz et Ratatouille Yaourt BIO à la vanille Gâteau maison à l'orange	Crêpe au fromage Blanquette de colin Carottes persillées Yaourt Fruit BIO	Tomate croc'sel Chickenwings et ketchup Frites Carré frais BIO Gâteau au yaourt maison
Vendredi	14 Juillet		Pastèque Paëlla poulet** Riz safrané Petit Verconsin BIO Compote de pêches	Terrine de campagne* Raviolis ricotta épinards sauce verte Fromage blanc Fruit BIO
	SEMAINE DU 07 août AU 11 août	SEMAINE DU 14 août AU 18 août	SEMAINE DU 21 août AU 25 août	SEMAINE DU 28 août AU 01 septembre
Lundi	Maïs BIO en salade Tajine d'agneau aux épices Boulghour et ratatouille fraîche maison Pointe de Brie Glace	Tomates en salade Veau marenco Purée de pommes de terre BIO Cottentin nature Fruit de saison	Pastèque Omelette BIO Petits pois au jus Faisselle Beignet à la framboise	Mais et tomates en salade Aiguillettes de poulet aux olives Chou-fleur BIO Plateau de fromages Fruit de saison
Mardi	Tomates à l'échalote Couscous ** (Pilons poulet, merguez) Yaourt nature BIO Fruit de saison	15 Août		Betteraves en salade Sauté de bœuf sauce aigre douce Semoule Fromage blanc BIO Fruit de saison
Mercredi	Pastèque Colombo de volaille Riz BIO Edam Compote pomme abricots	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Lasagnes maison ** Yaourt nature BIO Fruit de saison	Cake maison à la tapenade Filet de poisson au pesto Tomates provençales et pommes paillassons Jazz à Ramatuelle Bûche de chèvre Melon BIO	Pastèque Paupiette de veau à la moutarde Pâtes BIO et râpé Rondelle ail et fines herbes Pêches au sirop
Jeudi	Pizza maison au fromage Steak haché sauce tomate Poêlée multicolore (pdt, carottes, courgettes, tomates) St Morêt Fruit BIO	Pizza maison au fromage Sauté de porc forestier* Haricots beurre persillés Tomme blanche Fruit BIO	Salade coleslaw Bœuf braisé sauce niçoise Riz BIO P'tit cottentin Compote de pêches	Crêpe au fromage Filet de poisson sauce oseille Haricots verts à l'ail Camembert Fruit BIO
Vendredi	Crêpe au jambon* Salade composée (pommes de terre, thon, tomates...) Carré frais BIO Crème caramel (ind)	Concombre BIO Filet de poisson pané Poêlée provençale Fraidou Gâteau basque	Salade verte Spaghettis à la sauce carbonara* ** Yaourt nature BIO Glace	Salade parisienne Jambon de Paris* Frites Petit Bruchet BIO Chouquettes

* Plat avec porc
** Plat garni