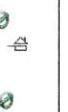


	Du 29 Juin au 3 juillet	qualité	Du 6 au 10 juillet	qualité	Du 13 au 17 juillet	qualité	Du 20 au 24 juillet	qualité	Du 27 au 31 juillet	qualité
LUNDI	 Rôti de porc Frites Mimolette Fruit frais de saison		<u>Centre de loisirs</u> Tajine de dinde aux abricots Semoule Fromage Fruit frais de saison		 <u>Repas végétarien</u> Feuilleté au fromage frais Salade d'haricots-rouges (tomates, maïs, poivrons, riz) Fruit frais de saison		<u>Centre de loisirs</u>  Penne Sauce Andalouse Fromage Fruit frais de saison		<u>Centre de loisirs</u> Pastèque-fêta-menthe Blanquette de poisson Boullgour Glace	
MARDI	Pastèque Filet de merlu au citron Purée "orange" Flan au chocolat		Tartine chèvre-miel Dos de colin au curry Légumes du soleil grillés Cake chocolat-courgettes		 14 JUILLET Fête Nationale		 Taboulé aux herbes Calamars à la Romaine Tian aux 2 courgettes Yaourt à la vanille		<u>Poke bowl</u> Salade Thaïe Bowl (nems, riz, légumes sautés, sauce) Ananas au sirop	
MERCREDI	 Taboulé Turque Poulet rôti Courgettes au curry Glace		 <u>Repas végétarien</u> Œufs durs ciboulette Pommes de terre en salade Fromage Fruit frais de saison		Pâté de campagne Sauté de bœuf Petit-pois & carottes Yaourt sucré		Duo pastèque-melon vert Rougail saucisse Riz créole Glace		Dinde à l'indienne Haricots-plats Fromage Gâteau du chef	
JEUDI	 <u>Repas végétarien</u> Œufs mayonnaise Salade de riz (tomate, concombre, pois chiches,...) Suisse sucré Fruit frais de saison		Boule bœuf sauce Barbecue Pâtes Coulommiers Compote pommes-poires		Tomates aux échalotes Brandade de poisson Iceberg Glace à la vanille		<u>On pique-nique</u> 		<u>Pizza courgettes-chèvre</u> Joue de porc braisée Carottes rôties Fruit frais de saison	
VENREDI	<u>Repas surprise !!!</u> 		<u>Courgettes râpées rémoulade</u> Quiche aux knacks Salade verte Fromage blanc aux spéculoos		<u>La Bretagne</u> Galette jambon-fromage Frites Salade verte Fromage Far Breton		Batavia aux pêches et thon Poulet aux olives Duo d'haricots Donuts		 <u>Repas végétarien</u> Melon charentais Salade Russe (Pdt, tomates, œuf, maïs, pois) Crème au praliné	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des
produits:

FRAIS

IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



La Ferme BODARD



Le produit du mois

La courgette

