



## RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 09 juillet	mardi 10 juillet	mercredi 11 juillet	jeudi 12 juillet	vendredi 13 juillet
MESCLUN DE SALADE	CEUF DUR MAYONNAISE	TOMATES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE
ESCALOPE DE DINDE	PORC SAUCE ANDALOUSE	JAMBON BLANC ET KETCHUP	FILET DE COLIN MEUNIÈRE	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE
POMMES AUX CIGNONS	RATATOUILLE/EBLY	SALADE DE PÂTES	HARICOTS VERTS	RIZ
CARRÉ FRAIS	FROMAGE	COULOMMERS	FROMAGE	LAITAGE
COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	YAOURT ARÔMATISÉ	FRUIT DE SAISON	COMPOTE FRAMBOISE
DINDE SAUCE ANDALOUSE		JAMBON DE DINDE		
lundi 16 juillet	mardi 17 juillet	mercredi 18 juillet	jeudi 19 juillet	vendredi 20 juillet
SALADE PIÉMONTAISE	MELON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE BROCOLIS	RADIS ET BEURRE DEMI SEL
BLANQUETTE AUX POISSONS	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE FROMAGÈRE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE CURRY	SAUTÉ DE BŒUF AUX POIVRONS	RÔTI DE PORC FROID MAYONNAISE
ÉPINARDS À LA CRÈME	COQUILLETES	PETITS POIS	RIZ	SALADE DE CHOU FLEUR
FROMAGE	YAOURT NATURE	FROMAGE	EMMENTAL	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POIRE	TARTE AUX POMMES	NECTARINE	FLAN CHOCO
SALADE DE POMMES DE TERRE		RÔTI DE DINDE MAYONNAISE		
lundi 23 juillet	mardi 24 juillet	mercredi 25 juillet	jeudi 26 juillet	vendredi 27 juillet
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES ESTIVALE	TOMATES VINAIGRETTE	MÉLI MÉLODE CRUDITÉS	SALADE VERTE
PENNES À LA	FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON	PORC AUX ÉPICES	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE FINES HERBES	BOULETTES À LA SAUCE TOMATE
BOLOGNAISE	RATATOUILLE	SEMOULE	SALADE DE HARICOTS VERTS	PURÉE DE POMMES DE TERRE
EMMENTAL RÂPÉ	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
YAOURT ARÔMATISÉ	BANANE	COMPOTE DE FRUIT	DONUTS	COMPOTE COING
DINDE AUX ÉPICES				
lundi 30 juillet	mardi 31 juillet	mercredi 01 août	jeudi 02 août	vendredi 03 août
SALADE DE BLÉ PROVENÇALE	MELON	MESCLUN DE SALADE	RADIS ET BEURRE DEMI SEL	PÂTÉ DE FOIE ET CONDIMENTS
FILET DE HOKI AUX PETITS LÉGUMES	RÔTI DE DINDE SAUCE COCKTAIL	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FROMAGÈRE	CHIPOLATAS	FILET DE POISSON SAUCE CITRONNÉE
BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	SALADE DE POMMES DE TERRE	GRATIN DE COURGETTES	FLAGEOLETS	JEUNES CAROTTES
FROMAGE	YAOURT NATURE	COULOMMERS	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	PÊCHE	NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON
			SAUCCISSE DE VOLAILLE	PÂTÉ DE VOLAILLE



**Légende :**



Bio



PRODUIT REGIONAL



Recette du chef

Repas sans porc

Repas sans viande

## RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 06 août	mardi 07 août	mercredi 08 août	jeudi 09 août	vendredi 10 août
SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	MELON	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE DE RADIS
SAUCISSE DE TOULOUSE	STEAK HACHÉ ET KETCHUP	ŒUF DUR SAUCE FROMAGE BLANC	POULET RÔTI	MOULES MARINIÈRES
POMMES VAPEUR	JULIENNES DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE	CIBOULETTE	HARICOTS BEURRE	RIZ PILAF
CAMEMBERT	FROMAGE	TABOULÉ	YAOURT NATURE	PETIT CONTENTIN
PRUNES	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	MELON	MOUSSE AU CHOCOLAT

PANÉ FROMAGER

lundi 13 août	mardi 14 août	mercredi 15 août	jeudi 16 août	vendredi 17 août
MÉDAILLON DE SURIM SAUCE TARTARE	MELON		SALADE VERTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
RÔTI DE DINDE ET MAYONNAISE	JAMBON BRAISÉ SAUCE MOUTARDE		HACHIS	NUGGETS DE POISSON
SALADE DE TOMATES AU MAÏS	LENTILLONS DE CHAMPAGNE BIO		PARMENTIER	RATATOUILLE ET RIZ
FROMAGE	EDAM		GOUDA	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	NAPPÉ CARAMEL		ABRICOTS	ÉCLAIR CHOCOLAT

ESCALOPE DE MOUTARDE

lundi 20 août	mardi 21 août	mercredi 22 août	jeudi 23 août	vendredi 24 août
MÉCÉDOINE DE LÉGUMES	MORTADELLE ET CONDIMENTS	CONCOMBRE À L'ÉCHALOTE	SALADE FRAICHEUR	MESCLUN DE SALADE
FRICADELLES SAUCE BRUNE	FILET DE COLIN SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE DINDE À LA DIJONNAISE	NORMANDIN DE VEAU À L'ÉCHALOTE	ŒUFS DURS SAUCE FROMAGE BLANCAIL ET FINES HERBES
PENNES	HARICOTS VERTS	LENTILLONS DE CHAMPAGNE BIO	PURÉE DE CÉLÉRI	SALADE DE POMMES DE TERRE
CAMEMBERT	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	GOUDA
NECTARINE	BANANE	COMPOTE DE PÊCHES	FLAN PATISSIER	YAOURT AROMATISÉ

PÂTÉ DE VOLAILLE

lundi 27 août	mardi 28 août	mercredi 29 août	jeudi 30 août	vendredi 31 août
TOMATES EN SALADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	QUICHE AU FROMAGE		
POULET AU CITRON	CHILI CON CARNE	SAUTÉ DE PORC PROVENÇAL		
COURGETTES EN GRATIN	RIZ	RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE		
EMMENTAL	CARRÉ FRAIS	FROMAGE		
FROMAGE BLANC	MELON	FRUIT DE SAISON		

SAUTÉ DE DINDE PROVENÇAL