

MENUS de JUILLET



lundi, 30 juin	mardi, 1 juillet	mercredi, 2 juillet	jeudi, 3 juillet	vendredi, 4 juillet
Melon	Tzatziki	Betteraves vinaigrette (bio)	Carottes rapées	
Cœur merlu sauce vierge	Saucisse de Toulouse (porc)	Boulette tomate basilic	Poulet rôti	Menu
Riz (bio)	Lentilles (bio)	Pâtes	Pomme de terre	Surprise
Yaourt sucré	Tomme de brebis	Fromage A.G.		
	Pomme	Fruit	Dessert maison	
lundi, 7 juillet	mardi, 8 juillet	mercredi, 9 juillet	jeudi, 10 juillet	vendredi, 11 juillet
Betterave vinaigrette	PIQUE-NIQUE	Concombre	Tomates vinaigrette	Feuilleté au comté
Saucisses de volaille		Poisson	Spaghettis Carbonara (Dinde)	Poulet roti
Semoule		Riz	Salade verte	Carottes Vichy
Laitage		Laitage	Fromage A.G.	
			Fruit	Fruit
lundi, 14 juillet	mardi, 15 juillet	mercredi, 16 juillet	jeudi, 17 juillet	vendredi, 18 juillet
FÉRIÉ	PIQUE-NIQUE	Salade de PdT	Œuf dur Mayo	Sardine
		Roti de porc	Croc Fromage	Sauté de poulet
		Ratatouille	Petits pois carottes	Rôstis
		Laitage		Laitage
			Fruit	
lundi, 21 juillet	mardi, 22 juillet	mercredi, 23 juillet	jeudi, 24 juillet	vendredi, 25 juillet
Paté de volaille	PIQUE-NIQUE	Concombre à la crème	Melon	Carottes rapées aux graines
Parmentier de poisson		Poulet rôti	Rougail de Porc	Curry de Légumes
Haricots verts		PdT au four	Courgettes sautées	Semoule
Laitage		Fruit	Laitage	Fromage
			Fruit	
lundi, 28 juillet	mardi, 29 juillet	mercredi, 30 juillet	jeudi, 31 juillet	vendredi, 1 août
ALSH FERMÉ				

Informations :

Toutes nos viandes sont Françaises et en majorité locales et bio, nos poissons issus de la pêche durable (MSC) et la grande majorité de nos fruits et légumes sont bio ou HVE (Haute Valeur Environnementale)
 Nos menus sont susceptibles de varier en fonction des aléas et disponibilités des denrées et du marché
 A.G. : Anti-Gaspi : Fromage, Laitage, Fruit, ... sont proposés au choix en fonction des produits non consommés.