



## Menu JUILLET 2021



**Lundi 21 Juin 2021**  
Carottes rapées Bio  
Emincé basquaise  
Tarte aux poireaux  
Haricots verts  
Kiri  
Abricots

**Mardi 22 Juin**  
Coupelle végétarienne  
Raviolis de légumes  
  
Gaufrette  
Compote

**Mercredi 23 Juin**  
Feuilleté aux fromages  
Fondant de bœuf  
Boulette de soja  
Macaronni en gratin  
Bonbel  
Flan

**Jeudi 24 Juin**  
concombre provençale  
Roti de dinde au cornichon  
Filet de poisson  
Chou fleurs vinaigrette  
Edam  
Brunoise de fruits exotiques

**Vendredi 25 Juin**  
Asperges sauce mousseline  
Poisson frais et saint jacques  
Steack haché  
Riz  
Boursin  
Tiramisu maison

**Lundi 28 Juin**  
Salade douceur  
Lasagne bolognaise  
Lasagne ricotta épinard  
Saint moret  
Pêche

**Mardi 29 Juin**  
Coleslaw maison  
Filet de poulet froid  
Filet de poisson froid  
Salade sambrero  
Petit suisse  
Bavarois à la framboise

**Mercredi 30 Juin**  
Melon  
Roti de porc froid  
Médailon merlu  
Salade pomme de terre  
Camembert  
Mousse chocolat aux amandes

**Jeudi 01 Juillet**  
Gaspacho  
Saucisse végétarienne  
Duo de haricots  
Tomme noire  
Compote BIO

**Vendredi 02 Juillet**  
PIQUE NIQUE  
VIENNOIS MAISON  
Chips  
Vache qui rit  
Glace à l'eau



**Lundi 05 Juillet**  
Betterave vinaigrette  
Cheesburger  
Tortillas  
Frites  
Pavé demi-sel  
Nectarine

**Mardi 06 Juillet**  
Salade de perles fromagère  
Cuisse de poulet froide  
Colin froid  
Mél mélo de courgettes et carottes  
Emmental  
Liégeois vanille

**Mercredi 07 Juillet**  
Salade verte  
Garniture Carbonara  
Garniture poisson  
Tagliatelle  
Saint paulin  
Figue

**Jeudi 08 Juillet**  
Tomate mozzarella  
Rib's de porc  
Pané fromager  
  
Ratatouille  
Brie  
Cerises

**Vendredi 09 Juillet**  
Carottes jaunes rapées  
  
Chili végétarien  
Riz aux petits légumes  
Chaource  
Gâteau d'anniversaire Mangue

**Lundi 12 Juin**  
Paté crouste  
Terrine provençale  
Faux filet béarnaise  
Petits pois à la crème  
Chèvre buchette  
Banane

**Mardi 13 Juillet**  
Macédoine mayonnaise  
Roti de porc  
Tarte aux fromages  
Pates 3 couleurs  
Samos  
Crème brûlée maison

**Mercredi 14 Juillet**  
Salade iceberg  
Steack de soja au bouillon  
Quinoa et légumes grillés  
Carré lorrain  
Pastèque

ANIMATION FEU D'ARTIFICE  
**Jeudi 15 Juillet**  
Timbale Avocat  
Wrap's de poulet  
Wrap's poisson  
Tortillas  
Camembert  
Cookies

**Vendredi 16 Juillet**  
Œufs durs  
Moules à la crème  
Boulette de bœuf  
Frites  
Cantal  
Flamby vanille



Tous menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.  
Les menus conformes à la réglementation nationale, ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.  
Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique,

Produit des plaines de l'Aube  
Produit Régional  
Sans viandes  
Sans poisson

