

Goûter
Savourer
DÉGUSTER



	Semaine du 29 Juillet au 03 Août 2024	Semaine du 05 au 10 Août 2024	Semaine du 12 au 17 Août 2024
LUNDI	CAROTTES RÂPÉES TOMATE FARCIE SEMOULE BIO SAUCE TOMATE FROMAGE COMPOTE	OEUF DUR À LA MAYONNAISE POISSON DU JOUR À LA PROVENÇALE COEUR DE BLÉ - CONCASSÉ DE TOUATES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	COURGETTES RÂPÉES À LA CRÈME CROQUE TOMATE MOZZARELLA POMMES DE TERRE RISSOLÉES - LÉGUMES FROMAGE POIRE AU CHOCOLAT
MARDI	SALADE FROMAGÈRE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE - ÉPINARDS BIO À LA CRÈME FROMAGE YAOURT SUCRÉ BIO	PASTÈQUE STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE ÉCHALOTE FRITES - HARICOTS VERTS FROMAGE LIÉGEOIS	SALADE DE SURIMI PÂTES BIO À LA CARBONARA FROMAGE YAOURT BRASSÉ
MERCREDI	FRIAND AU FROMAGE OMELETTE PÂTES BIO - PIPERADE FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE À LA CIBOULETTE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME PURÉE DE POMMES DE TERRE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE CRÈME AU CAMEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE POMMES DE TERRE - BROCOLIS FROMAGE FRUIT DE SAISON
JEUDI	MELON BLANC DE POULET POMMES DE TERRE AUX ÉPICES - PETITS POIS FROMAGE FLAN NAPPÉ	BETTERAGES ROUGES BIO AUX POMMES LASAGNES À LA BOLOGNAISE BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC ET SON COULIS	FÉRIÉ
VENDREDI	RÔTI DE PORC FROID SALADE DE RIZ CRUDITÉS FROMAGE BROWNIE	JAMBON BLANC TABOULÉ CRUDITÉS FROMAGE COMPOTE ET BISCUIT	CRÊPE AU FROMAGE POISSON MEUNIÈRE SAUCE AU CITRON RIZ - JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE COMPOTE
SAMEDI	BETTERAVES BOEUF CAROTTES POMMES DE TERRE - PETITS POIS FROMAGE SALADE DE FRUITS	SALADE DE LENTILLES CUISSÉ DE POULET SEMOULE - NAVETS FROMAGE LIÉGEOIS À LA VANILLE	SARDINE À LA TOMATE CHIPOLATAS POMMES DE TERRE - FLAGEOLETS FROMAGE ÉCLAIR

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements