



MENUS DU 11/07/2022 AU 15/07/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 11/07/2022	Mardi 12/07/2022	Mercredi 13/07/2022	Jeudi 14/07/2022	Vendredi 15/07/2022
Entrée	Tomate et sa vinaigrette au basilic	Brocolis BIO sauce fromagère	Pastèque		
Plat	Paëlla au poisson MSC Paëlla au poulet et fruits de mer	Tarte au fromage	Gardiane de boeuf Dos de colin MSC aioli		
Accompagnement	Riz	Salade verte	Blé BIO au beurre		
Laitage	Tomme catalane à la coupe AOP	Petit nova aromatisé	Carré ligueil à la coupe		
Dessert	Crème à la catalane maison	Prune (sous réserve)	Pommes caramélisées		

* = Plat avec du porc



MENUS DU 18/07/2022 AU 22/07/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 18/07/2022	Mardi 19/07/2022	Mercredi 20/07/2022	Jeudi 21/07/2022	Vendredi 22/07/2022
Entrée	Mousson de canard Terrine de légumes	Melon	Salade verte du Gaulois (vinaigrette aux airelles)		Salade d'ébly
Plat	Steack haché de boeuf sauce tomate Beaufilet de colin au beurre blanc	Pané moelleux au gouda	Gourmandise d'Astérix et Obélix (Jambon grillé*) Poisson d'Ordralphabétix (lieu MSC) au cidre		Filet de hoki MSC aux noisettes Aiguillette de poulet au jus
Accompagnement	Haricots verts en persillade	Petits pois au jus	Légumes du chaudron de Panoramix (ratatouille)		Choux-fleur à la polonaise
Laitage	Cantal à la coupe AOP	Bûche du Pilat à la coupe	Potion magique (velouté fruit)		Saint-Paulin à la coupe
Dessert	Nectarine	Pêche cuite à la gelée de groseille	Douceur de César (glace bâtonnet vanille)		Liégeois vanille caramel

* = Plat avec du porc



MENUS DU 25/07/2022 AU 29/07/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 25/07/2022	Mardi 26/07/2022	Mercredi 27/07/2022	Jeudi 28/07/2022	Vendredi 29/07/2022
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Salade du berger		Salade bretonne	Salade verte vinaigrette de mangue
Plat	Dos de colin MSC au curry	Longe de porc* au jus Poisson meunière		Macaronis BIO à la carbonara* (plat complet) Raviolis au fromage sauce ricotta(plat complet)	Filet de lieu MSC aux crevettes
Accompagnement	Semoule BIO	Epinards béchamel			Carottes
Laitage	Tendre bleu à la coupe	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier		Pont l'évêque à la coupe AOP	Samos
Dessert	Abricot	Glace pot		Prune (sous réserve)	Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc