

	Semaine du 22 au 26 juillet	Semaine du 29 juillet au 02 août 2024	Semaine du 05 au 09 août 2024	Semaine du 12 au 16 août 2024
Lundi	 Saucisson  Emincé de porc forestier <i>Poisson aux champignons</i>  Blettes  St Marcelin  Abricots	 Terrine de légumes  Brandade de poisson  Gouda  Prunes	 Carottes râpées  Emincé de poulet au curry <i>Crevettes au curry</i>  Semoule aux petits légumes  Fromage blanc coulis de fruits rouges  Pêche	 Betterave  Saucisses <i>Poisson pané</i>  Purée  St Marcellin  Banane
Mardi	 Taboulé  Nafé <i>Omelette</i>  Patate douce  St Moret  Ananas au sirop	 Pizza  Spaghettis bolognaise <i>Spaghettis au thon</i>  Fromage blanc  Nectarine	 Salade de tomates turque  Kebab <i>au thon</i>  Potatoes  Yaourt à la grecque  Baklavas	 Tortilla  Paëlla <i>de la mer</i>  Tomme noire  Churros
Mercredi	 Chou chinois  Daube de bœuf <i>Poisson pané</i>  Pommes sautées  Fromage blanc  Crème chocolat	 Radis et maïs  Emincé de dinde aux olives <i>Poisson aux olives</i>  Ratatouille  Petit suisse  Compote	 Fond d'artichaud  Omelette aux pomme de terre  Kiri  Nectarine	 Pastèque  Sauté de bœuf <i>Poisson provençal</i>  Carottes  St Nectaire  Île flottante
Jeudi	 Tomate féta  Sauté de veau marengo <i>Poisson à la tomate</i>  Petit pois  Yaourt au miel  Glace	 Pastèque  Steak de boulghour  Pôlée de poivrons  Camembert  Brownies	 Melon  Côte de veau à la moutarde <i>Moelleux pané</i>  Pâtes  Cantal  Cocktail de fruits	FERIE
Vendredi	 Salade verte  Poisson aux câpres  Riz  Petit suisse et miel  Banane	 Œuf dur mayo  Poisson à l'échalotte  Haricots verts  Bleu  Abricot	 Taboulé  Encornets provençal  Aubergine sauce tomate  Bleu  Kiwi	 Haricots rouge et maïs  Poisson sauce barbecue  Haricots verts  Emmental  Compote

Légende:

Menu végétarien

Remplacement régime sans viande



Dessert fait maison



Viande porcine française



Viande bovine française



Fruits et légumes frais



Indication Géographique Protégée



Produits AOP



Produits de la région