

MENUS DU 10 AU 30 JUILLET

(*) Plat contenant du porc
(En italique) Plat ne contenant pas de viande

LUNDI 10-juil	CHINE 11-juil	MERCREDI REPAS VEGETARIEN 12-juil	JEUDI 13-juil	VENDREDI 14-juil
<p>Rôti de dinde</p> <p><i>Omelette Bio</i> & </p> <p>Courgettes & Macaroni</p> <p>Fruit Bio </p> <p>Compote</p>	<p>Salade de chou chinois (chou chinois, carotte, soja)</p> <p>Nems </p> <p><i>Beignets de chou-fleur</i> & Riz cantonnais</p> <p>Yaourt à la noix de coco de la Ferme du Coudroy </p> <p>Coupelle pomme</p>	<p>Melon</p> <p>Salade piémontaise sans porc (plat complet)</p> <p>Coupelle pomme Bio </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Coquillettes au jambon* (plat complet)</p> <p><i>Pâtes aux légumes provençaux</i> (plat complet végétal)</p> <p>Camembert</p> <p>Tartelette pomme cannelle</p> <p>Biscuit fourré chocolat</p>	<p>14 JUILLET</p>
<p>Beignets de calamars mayonnaise</p> <p>&</p> <p>Torti & Haricot vert</p> <p>Camembert</p> <p>Coupelle pomme abricot</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pastèque</p> <p>Rôti de porc froid* local</p> <p><i>Surimi froid</i> &</p> <p>Potatoes</p> <p>Vache Qui Rit Bio </p>	<p>Tomate et salade</p> <p>Viande de dinde pour kebab</p> <p><i>Falafels végétales Bio</i> & </p> <p>Pain pita et mayonnaise</p> <p>Biscuit palmier</p> <p>Biscuit petit Beurre</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>&</p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Fruit</p> <p>Compote</p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p><i>Pommes de terre vinaigrette</i></p> <p>Feuilleté saumon</p> <p>&</p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt sucré Bio de la Laiterie Brin d'herbe</p>
<p>Pâté de foie*</p> <p><i>Taboulé Bio</i> </p> <p>Rôti de dinde sauce tomate basilic</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>&</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Madeleine</p> <p>Biscuit Fourré fraise</p>	<p>Accras de morue</p> <p>&</p> <p>Haricots verts Bio </p> <p>Fruit Bio </p> <p>Vache Qui Rit</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Boulettes à l'agneau sauce curry</p> <p><i>Boulettes végétales</i> &</p> <p>Mélange de légumes oriental & semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Coupelle pomme Bio </p>	<p>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</p> <p>Petit fruité Bio </p> <p>Gâteau au yaourt du chef</p>	<p>Moqueca de poisson</p> <p>&</p> <p>Riz & carottes aux oignons</p> <p>Yaourt sans sucre Bio </p> <p>Ananas frais </p>