

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

 Plat végétarien * = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Choix**
DU 19/07/2021 AU 23/07/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
ENTRÉES 	1  Tomate 2  Pastèque	 Mousson de canard  Samoussa aux légumes	 Melon jaune  Coeur de laitue (circuit-court)	 Salade de riz camarguaise  	 Concombre(c-c)maïs/pois chiches vinaigrette   Carotte râpée vinaigrette à l'orange(circuit-court) 
PLATS 	1  Pané au fromage 2  Quenelle de veau à la sicilienne(cir-court)  3	 Poisson à la bordelaise (circuit-court)  Filet de dinde roti au jus(circuit-court) 	1  Omelette aux fines herbes 2  Cervelas chaud*  3	 Boeuf camarguais (circuit-court)   Haché de cabillaud sauce raïto (c-court) 	 Emincé de volaille dijonnaise(circuit-court)   Filet de lieu au citron vert(circuit-court) 
Accompagnement 	 Brocolis 	 Torsades 	 Mélange de légumineuses à la tomate 	 Ratatouille (circuit-court)  	 Semoule 
LAITAGES 	1 Petit suisse aromatisé 2 Carré ligueil à la coupe 3	Fondu carré président Yaourt nature	Coulommiers à la coupe Petit louis tartine	Tome blanche à la coupe Yaourt aromatisé	Vache picon Fromage blanc
DESSERTS 	1 Compote aux fruits d'été   2 Cocktail de fruits au sirop 3	Cerise Pomme (circuit-court)	Nappé au caramel Glace pot vanille et fraise	Salade de fruits crus cuits et son jus anisé  Pêche	Ananas au sirop Compote pommes