







Du 1er au 5 juillet 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates à la vinaigrette Salade farandole (salade composée, choux blanc, maïs, radis)	Betteraves à la vinaigrette Macédoine à la mayonnaise	Melon jaune BIO	Concombre et tomate à la vinaigrette Salade anglaise au cheddar (Iceberg, cheddar, croûtons)	Salade verte et maïs Salade coleslaw (carottes et choux blancs)
Blé et lentilles maïs	 Sauté de boeuf milanaise 	 Sauté de poulet jumbalaya	Cheeseburger	Colin pané
	Coquillettes BIO	Purée de carottes et pomme de terre	Pommes noisettes	Comptée de tomate et riz
Pavé 1/2 sel	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Brie	Gouda
Pêche au sirop Cocktail de fruits au sirop	Fruits de saison 	Mini chou à la vanille	Fruits de saison BIO	Petit pot de glace vanille chocolat Petit pot de glace vanille fraise

Produit local



Fabrication Maison



* Substitution repas sans porc

Innovation
culinaire



Viandes
origine France



Bœuf et veau
Race à viande



Volaille
Label Rouge