



Menu JUILLET / AOUT 2021



Lundi 19 Juillet
Terrine 3 légumes
roti de bœuf froid
tranche de poisson froid
salade de lentilles
chantenaise
nectarine

Mardi 20 Juillet
Salade de cœur de palmier
Nugget's de blé
Purée
Saint paulin
Tarte myrtille

Mercredi 21 Juillet
Taboulé
Filet de poulet au jus
Friands au fromage
Ratatouille Niçoise
Vache qui rit
Banane

Jeudi 22 Juillet
Celeri vinaigrette
Carré de porc froid
Tarte au fromage
Salade sambrero
Gouda
Liégeois vanille

Vendredi 23 Juillet
Salade de macaroni
Pané de cabillaud
Croissant au jambon
Chou-fleur persillé
Camembert
Melon charentais

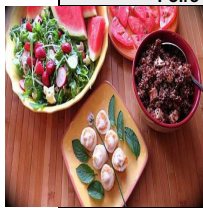
Lundi 26 Juillet
Œuf dur mayonnaise
Aiguillette thym citron
Coquille bretonne
Quinoa aux petits légumes
Pavé demi sel
Poire

Mardi 27 Juillet
Asperges
Jambon Blanc cornichon
Medaillon de merlu
Haricots verts en salade
Baby bel
Tarte pomme Normande

Mercredi 28 Juillet
Salade de tomate
Cote porc
Saucisse végétarienne
Frites
Emmental
Yaourt nature

Jeudi 29 Juillet
Concombre
Tortillas oignons pomme de terre
Salade coleslaw
Chaurce
Moelleux à la vanille

Vendredi 30 Juillet
Radis beurre
Dos de colin froid
Jambon de dinde
Salade de riz
Petit contentin
Compote



Lundi 02 Aout
Carottes rapées
Sauté de bœuf
steak de soja
Ratatouille
Carré frais
Mousse au lait

Mardi 03 Aout
Terrine provençale
Pilon de poulet froid
Hoki froid
Celeri rémoulade
Tome Blanche
Yaourt aromatisé

Mercredi 04 Aout
Quiche lorraine
Tarte poireaux
Tranche de poisson froid
Jambon blanc
Salade de patés
Brie
Melon Charentais

Jeudi 05 Aout
Betterave vinaigrette
Roti de porc froid
Surimi
Salade de tomate et maïs
Carré lorrain
Nectarine

Vendredi 06 Aout
Salade iceberg
Croq fromage
Pomme de terre vapeur
Chèvre buchette
Gâteau d'anniversaire

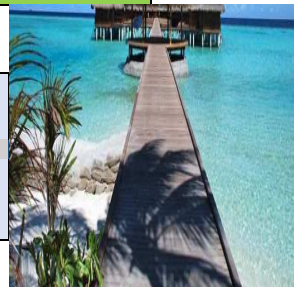
Lundi 09 Aout
Salade d'avocats
Filet de dinde froid
Filet de lieu froid
Salade de blé
Tendre Bleu
Pastèque

Mardi 10 Aout
Chou-rouge vinaigrette
Steak haché Crème ketchup
poisson meunière
Gratin Niçois
Vache picon
Eclair chocolat

Mercredi 11 Aout
Concombre à la crème
Crêpe aux champignon
Beignet de choux fleurs
Kiri
Salade de fruits

Menu Fraicheur
Jeudi 12 Aout
Melon et jambon de pays
Melon
Filet de saumon , crème d'aneth
Tomate monégasque
Fromage frais BIO
Tartelette saveur meringué

Vendredi 13 Aout
Mousson de canard
Poireaux vinagrette
Poulet roti
Salade de riz
Mimolette
Abricots



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.
Menus conformes à la réglementation nationale, ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.
Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique,

Produit des plaines de l'Aube
Produit Régional
Sans viandes
Sans poisson