



Menus du Lundi 7 au Dimanche 13 juillet 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Radis et beurre	Betteraves vinaigrette à la moutarde	Oeuf dur bio mayonnaise	Melon	Julienne de courgettes vinaigrette	Champignons à la grecque	Asperges vinaigrette moutarde à l'ancienne
	Haricots verts vinaigrette à la moutarde	Concombre façon tzatziki	Tomate ciboulette	Salade verte et pignons de pin	Salade de pdt, thon crevettes mayonnaise	Carottes râpées au persil	Paté en croûte* et cornichon
	Paté de campagne* et cornichon	Pâté de foie aux oignons*	Galantine aux olives* et beurre	Rillettes* et cornichon	Paté de canard* et cornichon		
	Oeuf dur Mayonnaise						
	Velouté de carottes et pointe de crème bio	Velouté de poireaux et pointe de crème bio	Velouté de légumes verts bio	Velouté de carottes et pointe de crème bio	Velouté jardinière de légumes bio	Velouté champignons persillade bio	Velouté jardinière de légumes bio
PLATS	Rôti de dinde dosette mayonnaise	Sauté de boeuf HVE sce niçoise	Sauté de porc bio sce charcutière	Croq végétarien au fromage	Filet de colin PMD meunière	Mijoté de mouton sce aux olives	Demi aiguillettes de poulet sce ancienne
	PAUPIETTE DE VEAU SCE COLOMBO	Filet de hoki sce oseille	Steak haché de boeuf sce poivre	Filet de poulet sce curry	Aiguillettes de poulet sce mexicaine	Feuilleté au chèvre (DCG)	Boudin blanc*
	Steak haché de boeuf	Steak haché de boeuf (WE)	Steak haché de boeuf (WE)				
	Pavé de colin PMD marié à l'huile d'olive citron vert	Pavé de colin PMD marié à l'huile d'olive citron vert	Pavé de colin PMD marié à l'huile d'olive citron vert	Pavé de colin PMD marié à l'huile d'olive citron vert	Pavé de colin PMD marié à l'huile d'olive citron vert	Pavé de colin PMD marié à l'huile d'olive citron vert	Pavé de colin PMD marié à l'huile d'olive citron vert
	Jambon blanc*						
Pané de blé tomate et mozzarella	Pané de blé tomate et mozzarella	Pané de blé tomate et mozzarella	Pané de blé tomate et mozzarella	Pané de blé tomate et mozzarella	Pané de blé tomate et mozzarella	Pané de blé tomate et mozzarella	
GARNITURES	Piémontaise (plat)	Riz	Carottes rondelles bio persillées	Purée aux pdt et patates douces	Petits pois CE2	Pommes vapeur	Riz
	Brocolis vapeur	Courgettes à l'ail	Macaronis	Haricots beurre CE2 vapeur	Boullgour	Salade verte et vinaigrette	Compotée de pommes
	Pates						
	Haricots verts CE2 persillés						
	Purée de pommes de terre						
LAITAGES	Tomme grise bio	Yaourt aromatisé	Savaron bio	Edam	Yaourt aromatisé à la banane bio	Fromage frais Rondelé nature bio	Saint-Nectaire AOP
	Yaourt nature et dosette de sucre	Fromage frais Mini cabrette	Yaourt nature et dosette de sucre	Yaourt nature et dosette de sucre	Fromage fondu délice d'emmental	Yaourt nature et dosette de sucre	Yaourt nature et dosette de sucre
	Coupelle de fruits au naturel	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Purée p fraise cassis bio et biscuits secs	Tarte normande (DCG)	Poire	Abricots
	Orange	Yaourt brassé aux fruits mixés	Donut's chocolat (DCG)	Kiwi	Pêche	Crème dessert saveur pistache	Faiselle nature dosette de sucre
	Purée pomme fraise						
DESSERTS	Crème dessert au chocolat						
	Tarte aux pommes DCG						