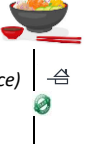


	Du 29 Juin au 3 juillet	qualité	Du 6 au 10 juillet	qualité	Du 13 au 17 juillet	qualité	Du 20 au 24 juillet	qualité	Du 27 au 31 juillet	qualité
LUNDI	Tomates vinaigrette au basilic Boule bœuf sauce tomate Petit-pois Emmental Fruit frais de saison		Centre de loisirs Pastèque Tajine de dinde aux abricots Semoule Cantal Fruit frais de saison		Repas végétarien Feuilleté au fromage frais Salade d'haricots-rouges (tomates, maïs, poivrons, riz) Gouda Fruit frais de saison		Centre de loisirs Concombres à la ciboulette Penne Sauce Andalouse Mimolette Fruit frais de saison		Centre de loisirs Pastèque-fêta-menthe Blanquette de poisson Boulgour Petit Cotentin AFH Glace	
MARDI	Pastèque Filet de merlu au citron Purée "orange" Petit Cotentin AFH Flan au chocolat		Repas du chef				Taboulé aux herbes Calamars à la Romaine Tian aux 2 courgettes Brie Yaourt à la vanille		Poke bowl Salade Thaïe Bowl (nems, riz, légumes sautés, sauce) Fromage Ananas au sirop	
MERCREDI	Taboulé Turque Poulet rôti Courgettes au curry Fromage Glace		Repas végétarien Melon d'Espagne Œufs durs ciboulette Pommes de terre en salade Fromage Fruit frais de saison		Pâté de campagne Sauté de bœuf Petit-pois & carottes Saint Nectaire Yaourt sucré		Duo pastèque-melon vert Rougail saucisse Riz créole Emmental Glace		Tzatziki et son toast Dinde à l'indienne Haricots-plats Fromage Gâteau du chef	
JEUDI	Repas végétarien Œufs mayonnaise Salade de riz (tomate, concombre, pois chiches,...) Suisse sucré Fruit frais de saison		Repas du chef		Tomates aux échalotes Brandade de poisson Iceberg Fromage Glace à la vanille		Repas végétarien Pois-chiches à la coriandre Croque au fromage Salade mêlée Suisse aux fruits Fruit frais de saison		Pizza courgettes-chèvre Joue de porc braisée Carottes rôties Coulommiers Fruit frais de saison	
VENREDI	Repas surprise !!! 		Courgettes râpées rémoulade Quiche aux knacks Salade verte Fromage blanc aux spéculoos Et aux fraises		La Bretagne Galette jambon-fromage Frites Salade verte Fromage Far Breton		Batavia aux pêches et thon Poulet aux olives Duo d'haricots Vache Picon Donuts		Repas végétarien Melon charentais Salade Russe (Pdt, tomates, œuf, maïs, pois) Fromage Crème au praliné	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



La Ferme BODARD



Le produit du mois

La courgette

