

















REPAS DORLOTTE JUILLET 2022

+ 18 MOIS

<p><b>LUNDI 04 JUILLET</b> REPAS BIO</p>  <p>Radis *** Sauté de dinde Petit pois Camembert Fruit***</p>	<p><b>LUNDI 11 JUILLET</b></p> <p>Cœur de palmier Sauté de bœuf Ratatouille*** Petit suisse Melon***</p>	<p><b>LUNDI 18 JUILLET</b> INNOVANT</p>  <p>Tomate *** Pomme de terre Salsifis Fromage blanc Confiture</p>	<p><b>LUNDI 25 JUILLET</b></p> <p>Céleri rémoulade Chipolatas Purée*** Yaourt vanille  Abricots***</p>
<p><b>MARDI 05 JUILLET</b></p> <p>Taboulé Paleron Brocolis Yaourt nature Pastèque***</p>	<p><b>MARDI 12 JUILLET</b> INNOVANT</p> <p>Cœur d'artichauts Chou-fleur*** Reblochon  Fruit***</p>	<p><b>MARDI 19 JUILLET</b></p> <p>Haricots verts en salade Lapin à la moutarde Torsade Cantal  Raisin blanc***</p>	<p><b>MARDI 26 JUILLET</b> INNOVANT</p> <p>Chou-fleur Haricots rouges et blancs gratinés Gouda Poire***</p>
<p><b>MERCREDI 06 JUILLET</b> INNOVANT</p> <p>Chou blanc et rouge*** Tomate farcie au boulgour et feta Tome blanche Cerises***</p>	<p><b>MERCREDI 13 JUILLET</b> REPAS BIO</p>  <p>Carottes rapées*** Sauté de porc Riz à la tomate Edam Abricots***</p>	<p><b>MERCREDI 20 JUILLET</b></p> <p>Melon*** Lamelle de kebab Brocolis Bleu d'auvergne  Fruit***</p>	<p><b>MERCREDI 27 JUILLET</b></p> <p>Lentilles en salade Galopin de veau Haricots beurre St paulin Prune*** </p>
<p><b>JEUDI 07 JUILLET</b></p> <p>Asperge Joue de bœuf Côte de blettes St paulin Fraises***</p>	<p><b>JEUDI 14 JUILLET</b></p> <p>FERIE</p>	<p><b>JEUDI 21 JUILLET</b></p> <p>Concombre*** Egrené de boeuf Lentilles Yaourt nature Salade de fruits frais***</p>	<p><b>JEUDI 28 JUILLET</b> REPAS BIO</p>  <p>Pousse de bambou Poulet rôti Carottes*** BIO Munster  Melon***</p>
<p><b>VENDREDI 08 JUILLET</b></p> <p>Tomate *** Saumon Semoule  St-nectaire laitier  Pêches***BIO </p>	<p><b>VENDREDI 15 JUILLET</b></p> <p>Betterave rouge Filet de pêche Coco blanc Brie de meaux  Nectarine***BIO </p>	<p><b>VENDREDI 22 JUILLET</b></p> <p>Radis*** Colin Riz Camembert BIO  Pomme cuite***</p>	<p><b>VENDREDI 29 JUILLET</b></p> <p>Asperge Brandade de poisson Petit suisse Pastèque***</p>

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

 AOP: Appellation d'origine protégée

 Certifié agriculture biologique

menu innovant équilibre  
alimentaire respecté

BIO

\*\*\* Légumes et fruits frais de saison