
















RESTAURANTS SCOLAIRES -CENTRE DE LOISIRS

JUILLET 2022

<p>LUNDI 04 JUILLET</p> <p>REPAS BIO</p> <p>Radis ***/ beurre Sauté de dinde / œufs durs Petit pois Camembert Petit pot de glace</p> 	<p>LUNDI 11 JUILLET</p> <p>Pizza au fromage Sauté de bœuf / ravioli de légumes Ratatouille*** Petit suisse Melon***</p>	<p>LUNDI 18 JUILLET</p> <p>INNOVANT</p> <p>Tomate*** en salade Œufs durs Salsifis à la crème / pomme de terre Fromage blanc Confiture</p> 	<p>LUNDI 25 JUILLET</p> <p>Céleri rémoulade Chipolatas /merguez/nuggets de blé Purée*** Yaourt vanille Abricots***</p> 
<p>MARDI 05 JUILLET</p> <p>Taboulé Paleron / omelette Brocolis Yaourt nature Pastèque***</p>	<p>MARDI 12 JUILLET</p> <p>INNOVANT</p> <p>Salade verte Chou-fleur*** / pdt / œufs Gratiné Reblochon Batonnet de glace</p> 	<p>MARDI 19 JUILLET</p> <p>Haricots verts en salade Lapin à la moutarde / raviolis de lég Torsade Cantal Raisin blanc***</p> 	<p>MARDI 26 JUILLET</p> <p>PIQUE-NIQUE</p>
<p>MERCREDI 06 JUILLET</p> <p>INNOVANT</p> <p>Chou blanc et rouge*** Tomate farcie au boulgour et feta Tome blanche Cerises***</p>	<p>MERCREDI 13 JUILLET</p> <p>REPAS BIO</p> <p>Carottes rapées*** Sauté de porc / omelette Riz à la tomate Edam Abricots***</p> 	<p>MERCREDI 20 JUILLET</p> <p>PIQUE-NIQUE</p>	<p>MERCREDI 27 JUILLET</p> <p>Lentilles en salade Galopin de veau / œufs durs Haricots beurre St paulin Prunes***BIO</p> 
<p>JEUDI 07 JUILLET</p> <p>Quiche au thon / fromage Joue de bœuf / nuggets de blé Côte de blettes St paulin Fraises***</p>	<p>JEUDI 14 JUILLET</p> <p>FERIE</p>	<p>JEUDI 21 JUILLET</p> <p>Concombre Steak de bœuf / nuggets de blé Lentilles Yaourt nature Salade de fruits frais***</p>	<p>JEUDI 28 JUILLET</p> <p>REPAS BIO</p> <p>Friand au fromage Poulet rôti / omelette Carottes*** BIO Munster Melon***</p> 
<p>VENDREDI 08 JUILLET</p> <p>Tomate *** Filet de julienne Semoule St-nectaire laitier Pêches***BIO</p>  	<p>VENDREDI 15 JUILLET</p> <p>Betterave rouge Poisson pané / citron Coco blanc Brie de meaux Nectarine***BIO</p>  	<p>VENDREDI 22 JUILLET</p> <p>Radis*** Paëlla de poisson Camembert BIO Pomme cuite***</p> 	<p>VENDREDI 29 JUILLET</p> <p>Batavia 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