

REPAS DORLOTTE JUILLET 2024

- 18 MOIS / + 18 MOIS

LUNDI 01 JUILLET Radis*** Sauté de bœuf Pâte St-Nectaire laitier Nectarine*** 	LUNDI 08 JUILLET	LUNDI 15 JUILLET	LUNDI 22 JUILLET Endive en salade*** Rôti de porc Carottes*** Fromage blanc Pompe aux pommes*** 	LUNDI 29 JUILLET Tomate*** Galopin de veau Salsifis Fromage Abricots***
MARDI 02 JUILLET Céréales gourmandes Oeufs durs Gratin de légumes*** Fromage blanc Banane***	MARDI 09 JUILLET	MARDI 16 JUILLET	MARDI 23 JUILLET Piémontaise Rôti de veau Purée St-Paulin Pêche***	MARDI 30 JUILLET Sardine Saucisse de Toulouse Riz pilaf Yaourt nature Melon***
MERCREDI 03 JUILLET Carottes rapées Blanquette de dinde Ratatouille *** Camembert Semoule au lait 	MERCREDI 10 JUILLET	MERCREDI 17 JUILLET	MERCREDI 24 JUILLET Céleri rémoulade Cuisse de poulet Boulgour Yaourt nature Pomme cuite*** 	MERCREDI 31 JUILLET Haricots verts Côte de porc Courgettes Fromage blanc Cake marbré 
JEUDI 04 JUILLET Batavia*** Omelette Lentilles Yaourt nature Poire *** 	JEUDI 11 JUILLET	JEUDI 18 JUILLET	JEUDI 25 JUILLET Quiche au fromage Lasagne d'épinards Cantal Crème dessert vanille 	JEUDI 01 AOÛT Betterave rouge Filet de poulet Flageolets Camembert Ananas caramélisé*** 
VENREDI 05 JUILLET Chou-fleur en salade Poisson Jardinière de légumes Tartare Tarte Bourdalouse	VENREDI 12 JUILLET	VENREDI 19 JUILLET	VENREDI 26 JUILLET Asperge Moules Frites Comté Pastèque*** 	VENREDI 02 AOÛT Pizza au fromage Gratin de poisson Haricots verts Petit suisse / gâteau sec Fraises***

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises



AOP : Appellation d'origine protégée



Certifié agriculture biologique

*** Légumes et fruits frais de saison

Menu végétarien

Menu ou aliment bio

* Tout les jours pomme de terre et légumes verts pour les - 18 mois