

Du 22 au 26 Juillet 2024

Lundi

SALADE DE BETTERAVES BIO À LA CIBOUILLETTE



SALADE BATAVIA ET MAÏS

OEUF DUR MIMOSA

RÔTI DE PORC MERLU BLANC SAUCE SAFRANÉE
POMMES FORESTINE RATATOUILLE
EMMENTAL FROMAGE BLANC

GÂTEAU AU YAOURT

FRUITS DE SAISON

COMPOTE DE FRUITS ALLÉGÉE EN SUCRE

Mardi

RILLETES DE MAQUEREAU AU VIN BLANC ET
TOASTS

MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE

MELON BLANC

DUO DE SAUCISSE CHIPOLATA ET MERGUEZ OMELETTE À L'EMMENTAL
BOULGOUR CRÉOLE AUX PETITS LÉGUMES HARICOTS VERT BIO

MILK-SHAKE BANANE



COMTÉ AOP YAOURT AUX FRUITS
FRUITS DE SAISON

CAKE AU PEPITES DE CHOCOLAT

Jeudi

SALADE DE POMMES DE TERRE À LA CERVELLE
DE CANUT

SALADE BATAVIA AU MAÏS

CAROTTES RÂPÉES BIO



ESCALOPE DE PORC VF JUS AU ROMARIN MERLU BLANC SAUCE BEURRE BLANC
POMMES FRITES RIZ AUX PETITS LÉGUMES
BRIE YAOURT AROMATISÉ BIO

CRÈME SAVEUR VANILLE

FRUITS DE SAISON

PANNA COTTA AU COULIS FRUITS ROUGE

Vendredi

CAROTTES RÂPÉES BIO À L'ORANGE



CAROTTES RÂPÉES BIO À L'ORANGE



CONCOMBRE VINAIGRETTE

FRICASSÉE DE PORC AUX PRUNEAUX HOKI SAVEUR CITRON
POMMES DE TERRE VAPEUR BIO PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
EMMENTAL YAOURT NATURE ET SUCRE



BÂTONNET DE GLACE CHOCOLAT, ENROBAGE
NOISSETES HACHÉES



Gourmand



Saison



Inspiration du
chef