



MENUS* DU RESTAURANT DU CENTRE DE JOUR PERI

JUILLET 2021

Lundi 5 juillet	Mardi 6 juillet	Mercredi 7 juillet	Jeudi 8 juillet	Vendredi 9 juillet	Samedi 10 juillet
Salade iceberg dés de mimolette	Oeufs durs Mayonnaise	Pastèque	Taboulé	Salade de tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive	Crêpe jambon champignons
Sauté de poulet Label Rouge au jus	Roti de dinde sauce roquefort	Filet de poisson MSC Sauce hollandaise	Sauté de veau aux olives	Raviolis bœuf	Sauté de porc aux abricots
Tagliatelles	Pommes grenaille	Duo carottes et panais	Haricots plats persillés		Riz pilaf
Fromage	Brie	Petit suisse nature sucré	Yaourt nature	Camembert	Faisselle
Melon	Pêche	Beignet chocolat	Fruit de saison	Glace timbale vanille choco	Yaourt nature
Lundi 12 juillet	Mardi 13 juillet	Mercredi 14 juillet	Jeudi 15 juillet	Vendredi 16 juillet	Samedi 17 juillet
Melon	Concombre façon Tzatziki	Salade de haricots verts	Salade mexicaine (haricots rouges, mais, thon, tomates)	Salade Iceberg	Tomates vinaigrette
Tomate végétarienne	Emincé de bœuf Aux herbes	Escalope viennoise	Epeautre aux oignons	Filet de poisson corn flakes	Saucisse de Toulouse
Riz pilaf	Gnocchis sauce tomate	Pommes dauphines	Chou Romanesco	Purée de pommes de terre	Gratin de chou fleur
Tartare ail et fines herbes	Petit suisse nature sucré	Tomme De Yenne	Fromage blanc nature au lait entier	Comté AOP	Brie de Meaux
Ile flottante	Compote pomme fraise	Tarte cerise saveur crème brûlée	Fruit de saison	Glace à l'eau multicolore oasis	Fruit de saison
Lundi 19 juillet	Mardi 20 juillet	Mercredi 21 juillet	Jeudi 22 juillet	Vendredi 23 juillet	Samedi 24 juillet
Tomates, basilic, mozzarella, vinaigrette	Coquillettes à l'italienne	Gaspacho	Concombre vinaigrette	Salade Iceberg et croûtons	Pâté en croûte
Steak du fromager	Sauté de bœuf à la provençale	Filet de poisson MSC au coulis de poivron	Sauté de poulet Label Rouge aux champignons	Merguez et ses légumes couscous	Foie
Gratin de brocolis et pommes de terre	Haricots verts persillés	Blé aux oignons	Ratatouille	Semoule couscous	Cardons
Tomme De Savoie	Fromage blanc nature	Emmental	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Gruyère
Fruit de saison	Glace vanille	Fruit de saison	Tarte aux fraises	Melon	Fruits au sirop
Lundi 26 juillet	Mardi 27 juillet	Mercredi 28 juillet	Jeudi 29 juillet	Vendredi 30 juillet	Samedi 31 juillet
Pastèque	Tomate mozzarella vinaigrette	Concombre vinaigrette	Taboulé	Salade de haricots verts œufs mimosa	Filet de hareng
Ebly aux petits légumes	Brandade de poisson MSC maison	Boule beef sauce tomate	Navarin d'agneau printanier	Tarte tomate chèvre	Paupiette de veau
Petits pois au jus		Pâtes	Carottes persillées au jus	Courgettes à l'ail	Riz
Babybel	Fromage blanc fruité	St Paulin	Carré de l'Est	Yaourt Nature	Bleu du Vercors
Glace timbale vanille fraise	Fruit de saison	Compote Pomme fraise	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison



**Produits locaux
Ou circuits courts**



**Produits issus
De l'agriculture biologique**



**Viande de
France**



**Autres produits labellisés :
Label Rouge, MSC, AOC, ...**

* Sous réserve de
modifications