



# MENUS DU 28 JUIN AU 2 JUILLET 2021\*

		lundi 28 juin 2021	mardi 29 juin 2021	mercredi 30 juin 2021	jeudi 1 juillet 2021	vendredi 2 juillet 2021
GRANDS	Entrée	Tomates à l'huile d'olive	Concombre maïs	Taboulé	Radis beurre	Tomates cerise, maïs
	Plat principal	Steak du fromager	Sauté de veau marengo	Nugget's de poulet	<b>Poisson pané MSC</b>	Emincé de volaille au jus
		0	Boulette sarrasin lentilles	Nugget's de blé	0	Pané tomate mozzarella
	Accompagnement	Brocolis et pommes de terre	Carottes au jus et semoule	Haricots verts	Riz Bio à l'Espagnol	Pommes vapeur
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Pêche	Abricot	<b>Nectarine BIO</b>
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature au lait entier	Emmental	yaourt nature	Gruyère	Petit suisse nature au lait entier

		lundi 28 juin 2021	mardi 29 juin 2021	mercredi 30 juin 2021	jeudi 1 juillet 2021	vendredi 2 juillet 2021
BEBES	Purée	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de céleri et Pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée 3 légumes et pommes de terre
	Plat protidique	0	Veau nature	Volaille nature	<b>Poisson nature MSC</b>	Volaille nature
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier

Produits d'origine Biologique

Produits locaux Ou circuits courts



Viande bovine Française

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

\* Sous réserve de modifications



# MENUS DU 5 AU 9 JUILLET 2021\*

		lundi 5 juillet 2021	mardi 6 juillet 2021	mercredi 7 juillet 2021	jeudi 8 juillet 2021	vendredi 9 juillet 2021
GRANDS	Entrée	Melon	Concombre vinaigrette	Salade de pommes de terre	Taboulé	Salade de tomates, mozzarella, basilic, huile olive
	Plat principal	Samoussa de légumes	Rôti de dinde au jus	Filet de poisson MSC sauce hollandaise	Sauté de veau aux olives	Raviolis bœuf
		0	Omelette nature	0	Boulette pois chiche sauce tomate à part	Raviolis saumon
	Accompagnement	Tagliatelles	Riz pilaf	Duo carottes / panais	Haricots plats persillés	
	Dessert	Abricot	Fruit de saison	Pastèque	Fruit de saison	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature	Brie	Petit suisse nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Camembert

		lundi 5 juillet 2021	mardi 6 juillet 2021	mercredi 7 juillet 2021	jeudi 8 juillet 2021	vendredi 9 juillet 2021
BEBES	Purée	Purée de épinards et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée carottes et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée d'artichauts et pommes de terre
	Plat protidique	Poulet nature	Dinde nature	Poisson nature	Veau nature	Emincé de bœuf nature
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier

Produits d'origine Biologique

Produits locaux Ou circuits courts



Viande bovine Française

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

\* Sous réserve de modifications



# MENUS DU 12 AU 16 JUILLET 2021\*



		lundi 12 juillet 2021	mardi 13 juillet 2021	mercredi 14 juillet 2021	jeudi 15 juillet 2021	vendredi 16 juillet 2021
GRANDS	Entrée	Melon	Concombre façon Tzatziki		Salade Mexicaine (haricots R, Maïs, Thon, tomates)	Salade de haricots verts
	Plat principal	Omelette au fromage	 <b>nincé de bœuf aux herbes</b>		<b>Epeautre</b> aux oignons	Filet de poisson corn flakes
		0	Omelette au fromage	JOUR FERIE	0	0
	Accompagnement	Riz pilaf	Gnocchis sauce tomate		Chou Romanesco	Purée de pommes de terre
	Dessert	Fruit de saison	<b>Compote pommes fraises Bio et purée pommes</b>		<b>Fruit de saison</b>	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier		Fromage blanc nature au lait entier	Brie

		lundi 12 juillet 2021	mardi 13 juillet 2021	mercredi 14 juillet 2021	jeudi 15 juillet 2021	vendredi 16 juillet 2021
BEBES	Purée	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre		Purée de carottes et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre
	Plat protidique	Omelette nature	 <b>Boeuf nature</b>		0	Poisson nature
	Laitage	Fromage blanc nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier		Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit		Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier		Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier

**Produits d'origine Biologique**

**Produits locaux Ou circuits courts**



**Viande bovine Française**

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

\* Sous réserve de modifications

## MENUS Du 19 au 23 juillet\*

		lundi 19 juillet 2021	mardi 20 juillet 2021	mercredi 21 juillet 2021	jeudi 22 juillet 2021	vendredi 23 juillet 2021
GRANDS	Entrée	Tomates, basilic, mozzarella (15g), vinaigrette	Coquillettes à l'italienne	Salade de tomates	Salade de pommes de terre	Sardines
	Plat principal	Steak du fromager	 <b>Sauté de bœuf à la provençale</b>	<b>Filet de poisson MSC</b> au coulis de poivrons	<b>Sauté de poulet Label Rouge</b> au jus	Merguez et ses légumes couscous
		0	Steak de boulgour sauce tomate	0	Nugget's de blé	Saucisse végétale goût merguez et ses légumes
	Accompagnement	Gratin de brocolis et pommes de terre	Haricots verts persillés	Blé aux oignons	Ratatouille	Semoule couscous Bio
	Dessert	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Emmental	<b>Yaourt brassé nature local</b>	Tomme blanche
	Goûter (composante laitière)	<b>Fruit de saison</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Melon

		lundi 19 juillet 2021	mardi 20 juillet 2021	mercredi 21 juillet 2021	jeudi 22 juillet 2021	vendredi 23 juillet 2021
BEBES	Purée	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de betteraves et pommes de terre	Purée de choux fleurs et pommes de terre	Purée poireaux et pommes de terre
	Plat protidique	Omelette nature	 <b>Boeuf nature</b>	<b>Poisson MSC</b>	Agneau nature	0
	Laitage	Yaourt nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier

**Produits d'origine Biologique**

**Produits locaux Ou circuits courts**

 **Viande bovine Française**

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

\* Sous réserve de modifications

# MENUS DU 26 au 30 juillet 2021\*



		lundi 26 juillet 2021	mardi 27 juillet 2021	mercredi 28 juillet 2021	jeudi 29 juillet 2021	vendredi 30 juillet 2021
GRANDS	Entrée	Pastèque	Tomate mozzarella vinaigrette	Concombre vinaigrette	Taboulé	Salade de pommes de terre / haricots verts
	Plat principal	<b>Ebly</b> aux petits légumes	Brandade de <b>poisson MSC</b>	Emincé de bœuf sauce tomate	Navarin d'agneau printanier	<b>Poisson MSC</b> sauce bouillabaisse
	Substitut sans viande			Boulette lentilles sarrasin sauce tomate	Omelette nature	
	Accompagnement	Petit pois au jus		Pâtes	Carottes persillées au jus	Courgettes à l'ail
	Dessert	Tartare nature	Fromage blanc nature au lait entier	Saint Paulin	Petit suisse nature au lait entier	<b>Yaourt nature local</b>
	Goûter (composante laitière)	Fruit de saison	Fruit de saison	<b>Compote pommes fraises Bio et purée pommes</b>	Tarte aux pommes	Fruit de saison

		lundi 26 juillet 2021	mardi 27 juillet 2021	mercredi 28 juillet 2021	jeudi 29 juillet 2021	vendredi 30 juillet 2021
BEBES	Purée	Purée petit pois et pommes de terre	Purée de betteraves et pommes de terre	Purée 3 légumes et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée épinards et pommes de terre
	Plat protidique		Poisson nature	Emincé de bœuf nature	Agneau nature	<b>Poisson nature MSC</b>
	Laitage	Fromage blanc nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier

**Produits d'origine  
Biologique**

**Produits locaux  
Ou circuits courts**



**Viande bovine  
Française**

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

\* Sous réserve de  
modifications