

## MENUS JUILLET ET AOUT 2019

S 28	lundi 08 JUILLET	mardi 09 JUILLET	mercredi 10 JUILLET	jeudi 11 JUILLET	vendredi 12 JUILLET
DU	Salade de riz, thon, maïs vinaigrette	Melon	Salade mêlée "fraîche" aux œufs	Carottes râpées "maison" vinaigrette	Macédoine de légumes vinaigrette
08/07/19	Bœuf	Galopin de veau	Calmar sauce tomate	Escalope de volaille "fraîche"	Jambon braisé
AU	Carottes	Petits pois extra fins	Pommes de terre vapeur	Haricots verts "extra fins"	Haricots blancs
12/07/19	Samos		Cantafrais	Camembert	Leerdammer
P3	Nectarine	Yaourt aux fruits	Banane issue du commerce équitable	Crêpe au sucre	Pêche

S 29	lundi 15 JUILLET	mardi 16 JUILLET	mercredi 17 JUILLET	jeudi 18 JUILLET	vendredi 19 JUILLET
DU	Concombre vinaigrette	Croissant à l'emmental	Pastèque	Salade de tomates au basilic	Betteraves cuites vinaigrette
15/07/19	Blanquette de volaille "maison"	Rôti de porc frais	Pâtes : Coquillettes	Filet de poisson grillé beurre citronné	Navarin d'agneau "maison"
AU	Riz pilaf	Trio de légumes vapeur	Bolognaise	Gratin de courgettes	Semoule couscous
19/07/19					Babybel
P4	Yaourt nature BIO	Nectarine	Compote de pommes	Petit suisse nature sucré / biscuit	Abricots

S 30	lundi 22 JUILLET	mardi 23 JUILLET	mercredi 24 JUILLET	jeudi 25 JUILLET	vendredi 26 JUILLET
DU	Melon	Pizza	Tomates vinaigrette	Œuf dur mimosa	Pâté de foie
22/07/19	Filet de poisson sauce normande	Rôti de veau "frais"	Escalope de poulet "fraîche" sauce Forestière	Jambon de Vendée	Poisson pané citron
AU	Blé	Petits pois "extra fins" à la Française	Poêlée de légumes	Mogettes de Vendée	Ratatouille
26/07/19	Saint Paulin	Cantadou	Comté	Camembert	
P5	Petit pot de glace	Pêche	Riz au lait	Nectarine	Fromage blanc / biscuit

<b>S31</b>	<b>lundi 29 JUILLET</b>	<b>mardi 30 JUILLET</b>	<b>mercredi 31 JUILLET</b>	<b>jeudi 01 AOUT</b>	<b>vendredi 02 AOUT</b>
<b>DU</b>	Croisillon à l'emmental	Salade d'asperges vinaigrette	Salade Niçoise	Radis beurre	Salade verte "fraîche" aux dés d'Emmental
<b>29/07/19</b>	Œuf dur	Filet de Hoki sauce Vermeil	Rôti de porc "frais"	Bœuf Bourguignon "maison"	Emincé de volaille "frais"
<b>AU</b>	Florentine	Riz créole	Ratatouille de légumes	Pâtes : Nouilles	Haricots verts "extra fins"
<b>02/08/19</b>		Saint Nectaire	Chanteneige		
<b>P6</b>	Petit suisse nature sucré	Pêche	Banane "issue du commerce équitable"	Yaourt nature BIO	Choco trésor

<b>S32</b>	<b>lundi 05 AOUT</b>	<b>mardi 06 AOUT</b>	<b>mercredi 07 AOUT</b>	<b>jeudi 08 AOUT</b>	<b>vendredi 09 AOUT</b>
<b>DU</b>	Salade de tomates au basilic	Taboulé	Pastèque	Macédoine de légumes vinaigrette	Melon
<b>05/08/19</b>	Chipolata	Sauté d'agneau "maison"	Dos de colin au beurre citronné	Escalope de poulet "fraîche"	Pâtes : Coquillettes
<b>AU</b>	Lentilles	Printanière de légumes	Gratin de courgettes	Flageolets	Bolognaise
<b>09/08/19</b>		Gouda	Camembert à la coupe	Brie	Salade verte "fraîche"
<b>P7</b>	Salade de fruits	Abricots	Flan pâtissier	Prune	Glace au lait

<b>S33</b>	<b>lundi 12 AOUT</b>	<b>mardi 13 AOUT</b>	<b>mercredi 14 AOUT</b>	<b>jeudi 15 AOUT</b>	<b>vendredi 16 AOUT</b>
<b>DU</b>	Salade verte , maïs, lardons, dés d'emmental	Concombre à la ciboulette	Betteraves cuites vinaigrette		
<b>12/08/19</b>	Suprême de poulet "frais"	Rôti de bœuf "frais"	Filet de poisson Meunière	FERIE	
<b>AU</b>	Carottes vichy	Gratin Dauphinois "maison"	Pâtes : Fusilli		
<b>16/08/19</b>			Saint Paulin à la coupe		
<b>P8</b>	Crêpe au sucre	Yaourt nature BIO	Poire		

S 34	lundi 19 AOUT	mardi 20 AOUT	mercredi 21 AOUT	jeudi 22 AOUT	vendredi 23 AOUT
DU	Saucisson sec	Salade Niçoise "maison"	Pomelos	Croque en bande	Melon
19/08/19	Filet de poisson sauce Normande	Rôti de dinde "frais"	Jambon braisé	Sauté de bœuf maison	Calmar sauce tomate
AU	Haricots verts "extra fins"	Petits pois "extra-fins"	Haricots blancs	Poêlée de légumes	Pommes de terre vapeur
23/08/19		Saint Nectaire	Kiri crème	Brie	Vache qui rit
P1	Yaourt nature BIO /biscuit	Compote de Pommes	Abricot	Prune	Fruits du verger

S 35	lundi 26 AOUT	mardi 27 AOUT	mercredi 28 AOUT	jeudi 29 AOUT	vendredi 30 AOUT
DU	Concombre Feta	Salade de riz, thon, maïs, poivrons vinaigrette	Melon	Betteraves cuites vinaigrette	Crêpes aux champignons
26/08/19	Steak de porc	Filet de poisson pané au beurre citronné	Blanquette de veau à l'ancienne "maison"	Œufs durs sauce aurore	Suprême de poulet "frais"
AU	Brocolis	Ratatouille	Blé	Pomme vapeur "fraîche"	Trio de légumes
30/08/19		Babybel	Salade verte	Salade verte "fraîche"	Camembert
P2	Flan pâtissier	Pomme BIO	Yaourt aux fruits / biscuit	Crème dessert	Raisin

En application du décret n° 2002 -1465 nous vous informons de l'origine de la viande bovine qui vous est servie : France (né, élevé, abattu).

Label et provenance :

Le bœuf est VBF (viande bovine Française), viande Limousine, Label Rouge

Le veau est VVF (viande veau Française). Le porc est VPF (viande de porc Française)

La volaille (inclus le lapin) est Française, de Vendée, Label Rouge

TOUTES LES VIANDES ACHETEES SONT DES PRODUITS FRAIS, NON SURGELEES