

Menus du mois de juillet 2023

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06 - menu végétarien	Vendredi 07
Salade de fèves Cuisse de poulet /escalope crèche Sc provençale PDT au four persillées Yaourt au fruit - Nectarine	Chou blanc mariné Emincé de bœuf à la chinoise Poêlé de légumes Cantal Pâtisserie	Salade de radis Longe de porc / rôti de dinde Sc moutardé Polenta Edam – Poires au sirop	Concombre à la menthe Tortillas PDT oignons Salade verte Riz au lait Compote de pomme BIO	Saucisson sec /salade de tomate Filet de merlu sc crevettes Printanière de légumes Mousse Crunch Pastèque
Lundi 10	Mardi 11 - menu végétarien	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade de PDT Ft de poulet miel et amande Haricots beurre Liégeois fruit Melon	Carotte râpée Palet végétarien sc tomate Macaroni au fromage Carré frais Abricots	Salade d'artichaud Pain bagnat au thon /œuf crudités Muffin chocolat Pastèque	Guacamole et tortillas Chili con carne Riz Mimolette Pêche	Férié
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20 - menu végétarien	Vendredi 21
Betterave aux pommes Aiguillette de poisson panée Epinards à la crème St Paulin - Abricot	Salade de tomates au basilic Blanquette de veau à l'ancienne Riz Yaourt bio – Pastèque	Feuillette au fromage Boulette de bœuf Sc forestière Navet au jus /chou-fleur Glace - Melon	Céleri rémoulade Saucisse végétale Lentilles cuisiné Camembert- Nectarine	Haricot vert vinaigrette Penné au crevette et épinard Yaourt Bio Compote pomme, fraise, banane
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27 - menu végétarien	Vendredi 28
Concombre a la grecque Quiche lorraine /quiche poireaux Salade verte Crème dessert chocolat – Prune	Macédoine de légume Escalope de dinde citron Gratin de courgette Buche mélange– salade de fruits	Tomate mais Hamburger/steaks haché crèche Frite /purée crèche Yaourt nature - Melon	Salade de pâte au basilic Omelette aux herbes Brocoli tomate Tiramisus Fr rouge – Pêche	Asperges vinaigrette Brandade de poisson Edam Entremet vanille

Viande – poisson - oeuf
(protéines animales, lipides,
vitamines, fer)

Produits laitiers
(protéines, calcium, vitamines)

Féculents
(glucides complexes, protéines,
vitamines, fibres)

Légumes ou fruits cuits
(glucides, minéraux, vitamines,
fibres)

Légumes ou fruits crus
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)

Origine des viandes : française sauf agneau