



## Menus du 20 juin au 17 juillet 2022

Semaine du 20 au 26 juin 2022

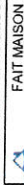
| Lundi                 | Mardi  | Mercredi | Jeudi                  | Vendredi                        |
|-----------------------|--|----------|------------------------|---------------------------------|
| Concombres crémeux    | <b>VEGETARIEN</b><br>Coleslaw                          |          | Céleri remoulade       | Salade croûtons, dés de fromage |
| Sauté de veau maringo | Galette de bolognais pois chiche emmental à l'oriental |          | Croque-monsieur*       | Filet de saumon                 |
| Tagliatelles          | <b>Lentilles</b>                                       |          | <b>Salade verte</b>    | Printanière de légumes          |
| <b>Fromage</b>        | <b>Fromage</b>   |          | <b>Yaourt nature</b>   | <b>Fromage</b>                  |
| <b>Compote</b>        | Flan pâtissier   |          | Salade de fruits frais | Compote                         |

### THEME

Semaine du 04 au 10 juillet 2022

| Lundi                               | Mardi                         | Mercredi | Jeudi                      | Vendredi                    |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------|----------------------------|-----------------------------|
| Melon                               | <b>VEGETARIEN</b><br>Gaspacho |          | <b>Salade de bolognais</b> | <b>Tomates en salade</b>    |
| Aiguillettes de volaille à la crème | <b>Omelette nature</b>        |          | Chipolatas*                | Filet de colin sauce auroye |
| <b>Coquillettes</b>                 | Pois cassés                   |          | Légumes couscous           | Farfalles au beurre         |
| <b>Fromage</b>                      | <b>Yaourt aux fruits</b>      |          | <b>Yaourt nature</b>       | <b>Fromage</b>              |
| <b>Compote</b>                      | Fruit frais                   |          | Fruit frais                | <b>Compote</b>              |

Traces potentielles d'allergènes dans les plats. Alternatives sans porcs pour les effectifs déclarés. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement



PRODUITS REGIONAUX  
PECHE DURABLE

**VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE**  
**COMPOSANTE BIO en gras**

**JOURNEE A THEME**  
JOUR BIO  
JOUR VEGE

Semaine au 27 juin au 03 juillet 2022

| Lundi                             | Mardi                          | Mercredi | Jeudi                       | Vendredi             |
|-----------------------------------|--------------------------------|----------|-----------------------------|----------------------|
| <b>VEGETARIEN</b><br>Radis beurre | Salade tomate mozzarella       |          | <b>Pastèque</b>             | <b>Taboulé</b>       |
| Parmentier de légumes             | Jambon*                        |          | Salade de riz, maïs et thon | Sauté de bœuf        |
| <b>Salade verte</b>               | <b>Purée de pomme de terre</b> |          | 0                           | Poêlée de légumes    |
| <b>Fromage</b>                    | <b>Fromage</b>                 |          | <b>Fromage</b>              | <b>Yaourt nature</b> |
| <b>Entremets au chocolat</b>      | <b>Compote</b>                 |          | Pomme au four               | Fruit frais          |

vacances scolaires

Semaine du 11 au 17 juillet 2022

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------|-------|----------|-------|----------|
|       |       |          |       |          |
|       |       |          |       |          |
|       |       |          |       |          |
|       |       |          |       |          |



Le Groupe Depreytère Restauration vous souhaite d'excellentes vacances d'été!