



Menu JUILLET 2021



Lundi 21 Juin 2021
 Carottes rapées Bio
 Emincé basquaise
 Tarte aux poireaux
 Haricots verts
 Kiri
 Abricots

Mardi 22 Juin
 Coupelle végétarienne
 Raviolis de légumes
 Gaufrette
 Compote

Mercredi 23 Juin
 Feuilleté aux fromages
 Fondant de bœuf
 Boulette de soja
 Macaronni en gratin
 Bonbel
 Flan

Jeudi 24 Juin
 concombre provençale
 Roti de dinde au cornichon
 Filet de poisson
 Chou fleurs vinaigrette
 Edam
 Brunoise de fruits exotiques

Vendredi 25 Juin
 Asperges sauce mousseline
 Poisson frais et saint jacques
 Steak haché
 Riz
 Boursin
 Tiramisu maison

Lundi 28 Juin
 Salade douceur
 Lasagne bolognaise
 Lasagne ricotta épinard
 Saint moret
 Pêche

Mardi 29 Juin
 Coleslaw maison
 Filet de poulet froid
 Filet de poisson froid
 Salade sambrero
 Petit suisse
 Bavaois à la framboise

Mercredi 30 Juin
 Melon
 Roti de porc froid
 Médaillon merlu
 Salade pomme de terre
 Camembert
 Mousse chocolat aux amandes

Jeudi 01 Juillet
 Gaspacho
 Saucisse végétarienne
 Duo de haricots
 Tomme noire
 Compote BIO

Vendredi 02 Juillet
 PIQUE NIQUE
 VIENNOIS MAISON
 Chips
 Vache qui rit
 Glace à l'eau



Lundi 05 Juillet
 Betterave vinaigrette
 Cheesburger
 Tortillas
 Frites
 Pavé demi-sel
 Nectarine

Mardi 06 Juillet
 Salade de perles fromagère
 Cuisse de poulet froide
 Colin froid
 Miel mélo de courgettes et carottes
 Emmental
 Liégeois vanille

Mercredi 07 Juillet
 Salade verte
 Garniture Carbonara
 Garniture poisson
 Tagliatelle
 Saint paulin
 Figue

Jeudi 08 Juillet
 Tomate mozzarella
 Rib's de porc
 Pané fromager
 Ratatouille
 Brie
 Cerises

Vendredi 09 Juillet
 Carottes jaunes rapées
 Chili végétarien
 Riz aux petits légumes
 Chaource
 Gateau d'anniversaire Mangue

Lundi 12 Juin
 Paté crouste
 Terrine provençale
 Faux filet béarnaise
 Petits pois à la crème
 Chèvre buchette
 Banane

Mardi 13 Juillet
 Macédoine mayonnaise
 Roti de porc
 Tarte aux fromages
 Pates 3 couleurs
 Samos
 Crème brûlée maison

Mercredi 14 Juillet
 Salade iceberg
 Steak de soja au bouillon
 Quinoa et légumes grillés
 Carré lorrain
 Pastèque

ANIMATION FEU D'ARTIFICE
Jeudi 15 Juillet
 Timbale Avocat tomate
 Wrap's de poulet
 Wrap's poisson
 Tortillas
 Camembert
 Cookies

Vendredi 16 Juillet
 Œufs durs
 Moules à la crème
 Boulette de bœuf
 Frites
 Cantal
 Flamby vanille



Tous menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.
 Les menus conformes à la réglementation nationale, ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.
 Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique,

Produit des plaines de l'Aube
 Produit Régional
 Sans viandes
 Sans poisson

