



Semaine 28 : du 10 au 14 Juillet 2017

FETE NATIONALE

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
— AU PLUS PRES DES TERRITOIRES —

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée
Radis beurre

Macédoine mayonnaise


Blé fantaisie

Melon

Plat principal
Sauté de bœuf à la provençale 

Colin pané citron

Emincé de dinde au curry

Steak haché 

Accompagnement
Haricots verts persillés

Macaroni

Carottes persillées

Purée de pommes de terre

Produit laitier
Yaourt nature sucré

Edam

Brie

Rondelé

Dessert
Biscuit


Pêche

Compote de pommes


Mousse au chocolat

P.A. n°5

 Certifié/Label

 Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

 B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 29 : du 17 au 21 Juillet 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée
Salade verte

Salade nicarde

Rillettes


Tomate vinaigrette

Concombres

Plat principal
Bœuf bourguignon 

Cordon bleu de volaille

Filet de hoki sauce catalane

Rôti de porc à l'estragon 

Beignet de poisson citron

Accompagnement
Riz créole

Courgettes sauce tomate

Haricots beurre

Purée de carottes

Pâtes farfalles

Produit laitier
Camembert

Mimolette

Fromage blanc sucré

Fraidou

Yaourt aromatisé

Dessert
Flan nappé caramel


Abricots

Pêche

Beignet au chocolat

Compote de pommes

P.A. n°1

 L Local
Préciser la provenance

 M maison

Composition des plats :
Salade blé fantaisie : blé, tomate, maïs /
Salade nicarde : p. de terre, tomate, haricot vert





Vous repérer grâce aux pictogrammes



 M maison  B bio  A Alternatif  L Local  Certifié/Label




Semaine 30 : du 24 au 28 Juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate vinaigrette	Salade de lentilles	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail	Carottes râpées vinaigrette
Plat principal	 Sauté de porc chasseur	Colin meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau	Escalope de poulet au jus	 Sauté de bœuf aux olives
Accompagnement	Riz pilaf	Haricots verts	***	Ratatouille	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Fraidou	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Fondu président	Gouda
Dessert	Mousse au chocolat	Nectarine	Pomme	Banane	Flan vanille
P.A. n°2					






 Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française


Fruits indiqués selon disponibilité

 Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 31 : du 31 juillet au 4 Août 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre échalote	Salade verte	Salade riz tomate concombre	Melon	Crêpe au fromage
Plat principal	Nugget's de volaille	Tortis bolognaise 	Rôti de dinde	 Sauté de porc au romarin	Filet de colin sauce basilic
Accompagnement	Haricots beurre	***	Petits-pois au jus	Boullgour	Courgettes béchamel
Produit laitier	Emmental	Cotentin	Yaourt nature sucré	Vache qui rit	Camembert
Dessert	Pomme	Liégeois chocolat	Abricots	Compote de pommes	Banane
P.A. n°3					

 Préciser la provenance



Composition des plats :





Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/Label



Semaine 32 : du 7 au 11 Août 2017

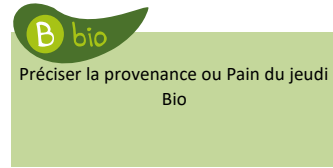


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade Marco polo	Concombre vinaigrette	Pâté de campagne
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce tomate 	Rougail de saucisse 	Pizza	Poulet rôti	Hoki sauce citron
Accompagnement	Frites	Riz pilaf	Salade verte	Ratatouille	Pâtes papillons
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Fondu président	Fraidou	Cotentin	Edam
Dessert	Nectarine	Flan nappé caramel	Liégeois chocolat	Clafoutis griottes	Pomme




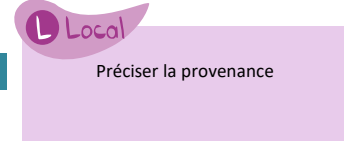
BLEU-BLANC-COEUR Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 33 : du 14 au 18 Août 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		ASSOMPTION			
Entrée	Macédoine mayonnaise		Melon	Salade verte	Salade de pommes de terre échalote
Plat principal	Cordon bleu		Colombo de volaille	Hachis parmentier 	Palette de porc à la diable
Accompagnement	Coquillettes		Riz pilaf	***	Haricots verts
Produit laitier	Fromage frais sucré		Emmental	Camembert	Yaourt nature sucré
Dessert	Fourrandise au chocolat		Cocktail de fruits	Flan vanille	Banane



Composition des plats :
Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi





Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/Label



Semaine 34 : du 21 au 25 Août 2017

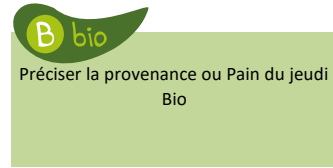


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pâtes basilic	Céleri rémoulade	Saucisson sec	Carottes rapées vinaigrette	Tomate vinaigrette
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Chili con carne 	Couscous boulettes d'agneau	Rôti de porc au jus 	Filet de colin au beurre blanc
Accompagnement	Carottes à la crème	***	***	Courgettes béchamel	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Gouda	Coulommiers	Fromage blanc sucré	Fondu président	Yaourt aromatisé
Dessert	Prunes	Flan nappé caramel	Nectarine	Tarte flan	Compote de pommes





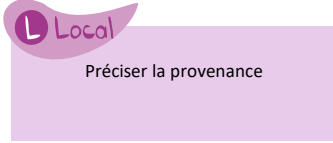
BLEU-BLANC-COEUR Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 35 : du 28 Août au 1er Septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon	Salade de lentilles	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade verte
Plat principal	Sauté de porc marengo 	Colin pané	Paupiette de veau marengo	Escalope de dinde	Estouffade de bœuf 
Accompagnement	Riz pilaf	Ratatouille	Coquillettes	Purée de carottes	Semoule
Produit laitier	Cotentin	Yaourt nature sucré	Mimolette	Camembert	Fondu président
Dessert	Mousse au chocolat	Pomme	Pêche	Banane	Flan vanille



Composition des plats :



Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/Label