

# MENUS DES VACANCES



Juillet spécial:



**Jeudi 11/07/24**

Hamburger  
Frites  
Yaourt à boire  
Fruit de saison

**Lundi 08/07/24**

Crêpe au fromage  
Ragout de bœuf aux petits légumes **BIO AB**  
Saint Nectaire **AOP**  
Fruit de saison

**Mardi 09/07/24**

Crudités à croquer et houmous  
Taboulé de quinoa  
Gouda  
Glace bâtonnet chocolat

**Mercredi 10/07/24**

Melon  
Sauté de porc aux herbes  
Gratin de courgettes **BIO AB**  
Chavroux  
Tropézienne

**Vendredi 12/07/24**

Tomates mozzarella  
Saumon sauce aneth  
Riz pilaf  
Yaourt fraise **BIO AB**

**Lundi 15/07/24**

Soupe au pistou  
Fromage blanc vanille  
Fruit de saison

**Mardi 16/07/24**

Salade de chou blanc  
Curry de poulet  
Nouilles sautées sauce soja  
Flan coco

**Mercredi 17/07/24**

Cabillaud aux amandes  
Ratatouille maison aux pommes de terre **BIO AB**  
Yaourt sucré  
Fruit de saison

**Jeudi 18/07/24**

Pâté de campagne  
Salade arlequin aux haricots rouges  
Brin d'affinois  
Glace

**Vendredi 19/07/24**

Toast de rillettes de sardines  
Rôti de veau au jus  
Brocolis sautés **BIO AB**  
Edam  
Fruit de saison

**Lundi 22/07/24**

Carottes râpées  
Cordon bleu  
Flageolets  
Petit suisse

**Mardi 23/07/24**

Salade de riz  
Colin meunière  
Gratin d'épinards  
**BIO AB** au Kiri  
Fruit de saison

**Mercredi 24/07/24**

Salade grecque  
Tortilla espagnole **BIO AB**  
Haricots verts **BIO AB**  
Camembert normand  
Pastéis de nata

**Jeudi 25/07/24**

Bœuf bourguignon label rouge **R**  
Polenta  
Fromage blanc  
Fruit de saison

**Vendredi 26/07/24**

Pastèque  
Jambon blanc  
Salade de blé  
Saint Paulin **BIO AB**  
Glace cône vanille

**Lundi 29/07/24**

Salade de pois chiches à la marocaine  
Bobotie (gratin de viande hachée)  
Mafé de légumes  
Fruit de saison

**Mardi 30/07/24**

Concombre **BIO AB**  
fromage blanc  
Navarin d'agneau  
Pâtes **BIO AB**  
Yaourt aux fruits

**Mercredi 31/07/24**

Quiche Lorraine  
Pilons de poulet froids  
Tomate farcie à la macédoine  
Piq et croq  
Fruit de saison

**Jeudi 01/08/24**

Salade verte **BIO AB**  
Gratin de quenelles  
Courgettes sautées  
Babybel **BIO AB**  
Glace

**Vendredi 02/08/24**

Poisson grillé sauce citron  
Purée de patate douce  
Petit suisse  
Salade de fruits exotiques

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local \*

Viande française

Pêche durable

Nouveauté

Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain **BIO**, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont **BIO** issus de poules élevées en plein air en production locale.



Repas servis froids

\*Sauf fruits exotiques