

MENUS DES VACANCES

ÉTÉ : Juillet



C'est les vacances!



Vendredi 08/07/22

Crudités à croquer sauce fromage blanc
Raviolis aux légumes **BIO AB**
Brin d'affinois **AB**
Glace fraise melba



Lundi 11/07/22

Salade mexicaine
Crêpe au fromage
Courgettes sautées
Gouda
Fruit de saison



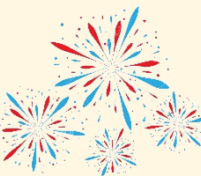
Mardi 12/07/22

Tomate farcie thon-mayonnaise
Taboulé de boulghour
Yaourt sucré **BIO AB**
Glace bâtonnet chocolat



Mercredi 13/07/22

Blanquette de saumon
Riz pilaf **BIO AB**
Reblochon AOP
Fruit de saison



Jeudi 14/07/22

Vendredi 15/07/22

Salade d'avocat
Rôti de veau au jus
Poêlée de légumes et potatoes
P'tit Louis
Chausson aux pommes

Lundi 18/07/22

Concombre vinaigrette
Curry de merlu au lait de coco
Ebly
Fromage blanc vanille

Mardi 19/07/22

Moussaka à la semoule
Edam **BIO AB**
Fruit de saison

Mercredi 20/07/22

Melon
Salade de pâtes aux lentilles
Crème caramel



Jeudi 21/07/22

Salade verte
Daube de bœuf
Pommes noisette
Comté AOP
Sorbet citron-fruites rouges

Vendredi 22/07/22

Flammekueche
Nuggets de poulet
Poêlée tajine de légumes
Pavé d'affinois
Fruit de saison

Lundi 25/07/22

Tomate mozzarella basilic
Tajine d'agneau aux fruits secs et pommes de terre
Glace sundae

Mardi 26/07/22

Quiche Lorraine
Rôti de dinde froid
Macédoine mayonnaise
Saint Paulin
Fruit de saison



Mercredi 27/07/22

Endives en salade
Filet de colin meunière
Gratin d'épinards au Kiri
Yaourt à boire
Tarte Tropicienne

Jeudi 28/07/22

Hamburger végétarien
Frites
Tomme blanche
Fruit de saison

Vendredi 29/07/22

Pastèque
Salade de riz
Babybel **BIO AB**
Compote



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 Pennois !



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



Repas servis froids

*Sauf fruits exotiques