





Menu du mois Juillet 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 Juillet au 03 Août	Carottes râpées	Taboulé	<u>Pollinisation</u> Scarole et dés de gouda	Salade de Pomme de Terre	<u>Repas froid</u> Tomates vinaigrette
	Spaghettis	 Poulet rôti	Boulettes bœuf sauce forestière	 Sauté de porc au jus (sans porc : filet de hoki sauce basilic)	Rôti de veau
	à la bolognaise de thon	Haricots verts sautés	Purée d'artichauts	Poêlée de légumes	Salade de coquillettes aux cruautés
	Cotentin	Brie à la coupe		Saint Paulin à la coupe	Domalaite
	Crème dessert au chocolat	Abricots	Compote pommes-fraises	Banane	Brownies
Goûters	Pain et chocolat	Fromage blanc sucré	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Pain et confiture
	Fruit de saison	Cake à la fraise	Goûter REM	Petit beurre	Fruit de saison

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets
faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture
Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)