

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 2 JUILLET

	LUNDI 20/07	MARDI 21/07	MERCREDI 22/07	JEUDI 23/07	 VENDREDI 24/07 RAT Espagne	SAMEDI 25/07	DIMANCHE 26/07
ENTRÉE au choix	Mortadelle pistachée ☐ <i>OU</i> Tomates cerise ☐	Pastèque ☐ <i>OU</i> Haricots beurre en salade ☐	Maquereau à la moutarde ☐ <i>OU</i> Pommes de terre Printanière ☐	Surimi ☐ <i>OU</i> Salade verte aux 2 fromages (cheddar et gouda) ☐	 Melon ☐ <i>OU</i> Jambon blanc supérieur ☐	Riz à l'Andalouse (tomates, olives, poivrons, vinaigrette) ☐ <i>OU</i> Œufs durs sauce cocktail ☐	Saucisson à l'ail ☐ <i>OU</i> Crêpe au fromage ☐
PLAT au choix	Fricassée de la mer ☐ <i>OU</i> Tortilla ☐	Haché de veau à l'italienne ☐ <i>OU</i> Tarte au thon maison ☐	Aiguillettes de poulet panées ☐ <i>OU</i> Moussaka maison (PLAT COMPLET) ☐	Gardianne de taureau de la maison GUASCH ☐ <i>OU</i> Saucisse de Strasbourg ☐	Filet de lieu sauce citronnée au paprika ☐ <i>OU</i> Courgette farcie ☐	Fricadelle de bœuf ☐ <i>OU</i> Quiche Lorraine ☐	Rôti de veau sauce forestière ☐ <i>OU</i> Dos de cabillaud sauce aïoli ☐
GARNITURE au choix	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Ratatouille ☐	Polenta ☐ <i>OU</i> Chou-fleur en persillade ☐	Blé aux légumes ☐ <i>OU</i> Caviar d'Aubergines grillées ☐	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Garniture de céleri aux aromates ☐	Riz Ibérique aux poivrons et chorizo ☐ <i>OU</i> Courgettes aux aromates ☐	Petits pois aux oignons ☐ <i>OU</i> Purée ☐	Pommes de terre rissolées ☐ <i>OU</i> Fondue de poireaux ☐
FROMAGE au choix	Edam à la coupe ☐ <i>OU</i> Cantafrais ☐	Bonbel ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Petit Croc'lait BIO ☐ <i>OU</i> Fromage blanc aux fruits ☐	Saint Nectaire AOP ☐ <i>OU</i> Six de Savoie ☐	Manchego à la coupe ☐ <i>OU</i> Emmental ☐	Camembert ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐	Comté AOP ☐ <i>OU</i> Chanteneige BIO ☐
DESSERT au choix	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Yaourt brassé nature ☐	Mousse au chocolat ☐ <i>OU</i> Purée de fruits assortie ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Liégeois chocolat ☐	Pa D'ous maison ☐ <i>OU</i> Yaourt nature BIO ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Crème dessert café ☐	Paris Brest ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 2 JUILLET

	LUNDI 20/07	MARDI 21/07	MERCREDI 22/07	JEUDI 23/07	 VENDREDI 24/07 RAT Espagne	SAMEDI 25/07	DIMANCHE 26/07
ENTRÉE au choix	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) ☐ <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) ☐ <i>OU</i> Thon au naturel ☐	Crème de champignons ☐ <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise ☐	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) ☐ <i>OU</i> Carottes râpées ☐	Velouté de tomates ☐ <i>OU</i> Rosette Lyonnaise ☐	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ☐ <i>OU</i> Salade verte ☐	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, brunoise de <i>OU</i> Concombres en salade ☐
PLAT au choix	Crousti fromage ☐ <i>OU</i> Cordon bleu de volaille ☐	Pavé de hoki sauce à l'oseille ☐ <i>OU</i> Pizza 3 fromages ☐	Dos de cabillaud sauce basilic ☐ <i>OU</i> Nuggets de blé ☐	Cœur de merlu aux aromates ☐ <i>OU</i> Saucisse Catalane ☐	Omelette Napolitaine ☐ <i>OU</i> Escalope végétale panée ☐	Pavé de hoki sauce citron ☐ <i>OU</i> Haché de veau au jus ☐	Croq veggie ☐ <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur ☐
GARNITURE au choix	Mijoté de haricots rouges ☐ <i>OU</i> Endives aux aromates ☐	Riz créole ☐ <i>OU</i> Blettes aux aromates ☐	Pommes de terre vapeur ☐ <i>OU</i> Brunoise de légumes ☐	Purée ☐ <i>OU</i> Navets braisés ☐	Semoule ☐ <i>OU</i> Brocolis persillés ☐	Haricots verts persillés ☐ <i>OU</i> Riz créole ☐	Blé ☐ <i>OU</i> Ratatouille ☐
FROMAGE au choix	Brebigrème ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Petit moulé aux noix ☐ <i>OU</i> Chantailou ☐	Bleu douceur ☐ <i>OU</i> Tartare nature ☐	Saint Bricet ☐ <i>OU</i> Yaourt allégé aux fruits ☐	Croc lait ☐ <i>OU</i> Cimelait nature ☐	Vache picon ☐ <i>OU</i> Le carré ☐	Samos ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐
DESSERT au choix	Crème dessert à la vanille ☐ <i>OU</i> Purée de poires ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Cocktail de fruits au sirop léger ☐	Purée de fruits pomme pêche ☐ <i>OU</i> Mousse au citron ☐	Yaourt nature ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Petit suisse aux fruits ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Compote pomme ananas allégée ☐ <i>OU</i> Yaourt aux fruits ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Purée de fruits assortie ☐

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE