



## Semaine du 1er au 3 juillet 2022

	<b>Menu A</b>	<b>Menu B</b>
<b>vendredi 1 juillet</b>	POTAGE AU PISTOU SALADE MEXICAINE FILET DE COLIN A L'ANETH COURGETTES A LA CREME TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> CAKE AUX FRUITS	POTAGE AU PISTOU TOMATE VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU BLEU FLAGEOLETS TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> COMPOTE POMMES CANNELLE <input type="checkbox"/>
<b>samedi 2 juillet</b>	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL TABOULE ESCALOPE VIENNOISE SCE CREME FENOUIL BRAISÉ A LA TOMATE FROMAGE FONDU <input type="checkbox"/> FLAN VANILLE	
<b>dimanche 3 juillet</b>	POTAGE PROVENÇAL ROULADE ET CORNICHON BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES ET POMMES DUCHESSES MORBIER <input type="checkbox"/> TARTE AUX PÊCHES	



## Semaine du 04 au 10 Juillet 2022

	Menu A	Menu B
<b>lundi 4 juillet</b>	VELOUTÉ DE TOMATE CONCOMBRE A LA BULGARE RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE PURÉE DE POMMES DE TERRE BRIE <input type="checkbox"/> MOUSSE NOIX DE COCO	VELOUTÉ DE TOMATE CAKE AUX SAVEURS GRECQUES TAJINE DE VOLAILLE SEMOULE BIO / LÉGUMES TAJINES BRIE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
<b>mardi 5 juillet</b>	POTAGE DE LÉGUMES CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE MOUSSAKA - CAMEMBERT <input type="checkbox"/> CLAFOUTIS AUX POIRES	POTAGE DE LÉGUMES SALAMI ET CORNICHONS FILET DE MERLU BLANC A L'ESTRAGON ÉPINARDS BÉCHAMEL ET RIZ DE CAMARGUE CAMEMBERT <input type="checkbox"/> ABRICOTS AU SIROP
<b>mercredi 6 juillet</b>	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO SALADE DE PÂTES ALOUETTE DE BOEUF SAUCE CHAMPIGNONS PETITS POIS MIJOTES GOUDA <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO OEUF DUR MAYONNAISE AU CURRY SAUTE DE DINDE À LA NORMANDE LENTILLES BIO CUISINÉES GOUDA <input type="checkbox"/> COMPOTE POMMES CANNELLE
<b>jeudi 7 juillet</b>	<b>MENU BARBECUE</b> VELOUTÉ DE COURGETTES QUICHE CHÈVRE TOMATE TRIO DE GRILLADES ET SAUCE BARBECUE (CHIPOLATA, MERGUEZ, PILONS MARINÉS) SALADE DE PDT, ARTICHAUD, OLIVE / CONCOMBRES VINAIGRETTE DUO DE FROMAGES (SAINT NECTAIRE) <input type="checkbox"/> SOUPE DE FRUITS (MELON ET PASTÈQUE)	VELOUTÉ DE COURGETTES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE PARMENTIER DE BŒUF / / TARTE AU FLAN <input type="checkbox"/>
<b>vendredi 8 juillet</b>	CRÈME DE PETITS POIS TOMATES VINAIGRETTE LASAGNES DE SAUMON ET LÉGUMES EDAM <input type="checkbox"/> LIEGEOIS CAFÉ	CRÈME DE PETITS POIS SALADE DE CHEVRIER CORDON BLEU DE DINDE HARICOTS PLATS EDAM <input type="checkbox"/> COMPOTE POMMES MYRTILLE
<b>samedi 9 juillet</b>	VELOUTÉ D'ARTICHAUTS DUO NAVET ET CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE COURGETTE FARCIE AU JUS RIZ DE CAMARGUE FROMAGE FRAIS FLAN PISTACHE <input type="checkbox"/>	
<b>dimanche 10 juillet</b>	VELOUTÉ D'ÉPINARDS SALADE DE GÉSIFIERS SAUTÉ DE BOEUF FACON STROGONOFF GRATIN DAUPHINOIS EMMENTAL ÉCLAIR AU CHOCOLAT <input type="checkbox"/>	



## Semaine du 11 au 17 Juillet 2022

	Menu A	Menu B
<b>lundi 11 juillet</b>	POTAGE FROID DE CONCOMBRE TARTE PROVENCALE BLANQUETTE DE VOLAILLE RIZ DE CAMARGUE ET LÉGUMES BLANQUETTE TOMME GRISE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	POTAGE FROID DE CONCOMBRE MELON ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE POMMES DE TERRE VAPEUR TOMME GRISE <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME RHUBARBE <input type="checkbox"/>
<b>mardi 12 juillet</b>	POTAGE AU PISTOU SALADE DE PÂTES AU POIVRON SAUCISSE DE TOULOUSE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE CARRÉ LIGUEIL <input type="checkbox"/> FLAN PÂTISSIER	POTAGE AU PISTOU CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AUX PETITS LÉGUMES TIAN DE LÉGUMES CARRÉ LIGUEIL <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON <input type="checkbox"/>
<b>mercredi 13 juillet</b>	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL CÉLERI SAUCE RAVIGOTE TORTELLINIS GRATINÉS À LA NAPOLITAINE BLEU <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL MACEDOINE MAYONNAISE TORTILLA BLEU <input type="checkbox"/> TARTE AU CHOCOLAT <input type="checkbox"/>
<b>jeudi 14 juillet</b>	POTAGE PROVENÇAL OEUF MIMOSA SOT L'Y LAISSE AU ROMARIN GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE DUO DE FROMAGES (CAMEMBERT) <input type="checkbox"/> GAUFRE	POTAGE PROVENÇAL CERVELAS ET CORNICHONS ENDIVES FLAMANDES PDT VAPEUR / <input type="checkbox"/> COMPOTE DE POMMES
<b>vendredi 15 juillet</b>	VELOUTÉ DE TOMATES PASTÈQUE FILET DE LIEU SAUCE PROVENCALE RATATOUILLE MIMOLETTE <input type="checkbox"/> GÂTEAU FLEUR D'ORANGER	VELOUTÉ DE TOMATES SALADE DE FENOUIL NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS SEMOULE BIO AUX LÉGUMES MIMOLETTE <input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC AUX FRUITS <input type="checkbox"/>
<b>samedi 16 juillet</b>	POTAGE DE LÉGUMES SALADE VERTE CHILI CON CARNE FROMAGE FONDU <input type="checkbox"/> MOUSSE CHOCOLAT	
<b>dimanche 17 juillet</b>	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATES OSSO BUCCO DE DINDE TAGLIATELLES MUNSTER <input type="checkbox"/> TARTE AUX POMMES	



## Semaine du 18 au 24 Juillet 2022

	Menu A	Menu B
<b>lundi 18 juillet</b>	VELOUTÉ DE LÉGUMES SALADE DE COEUR DE PALMIER PALETTE A LA DIABLE HARICOTS PLATS TOMME NOIRE <input type="checkbox"/> GÂTEAU BASQUE	VELOUTÉ DE LÉGUMES PASTÈQUE SALADE PIEMONTAISE À LA DINDE TOMME NOIRE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
<b>mardi 19 juillet</b>	CRÈME DE PETITS POIS CAROTTES ET CÉLÉRI RÂPÉS VINAIGRETTE COUSCOUS GARNI LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO SAINT PAULIN <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	CRÈME DE PETITS POIS MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS TOMATES FARCIES RIZ DE CAMARGUE SAINT PAULIN <input type="checkbox"/> LIEGEOIS VANILLE
<b>mercredi 20 juillet</b>	VELOUTÉ D'ARTICHAUTS TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE FOIE DE BOEUF SAUCE AU CIDRE SPAGHETTIS EMMENTAL <input type="checkbox"/> FLAN CHOCOLAT	VELOUTÉ D'ARTICHAUTS MELON ET CONCOMBRE VINAIGRETTE ESCALOPE DE POULET SAUCE PESTO HARICOTS VERTS BIO EMMENTAL <input type="checkbox"/> GAUFFRE LIEGEOISE
<b>jeudi 21 juillet</b>	VELOUTÉ D'ÉPINARDS OEUF EN GELÉE SAUCISSE FUMÉE HARICOTS BLANCS BIO À LA TOMATE DUO DE FROMAGES (CHEDDAR) <input type="checkbox"/> CRUMBLE AUX POMMES	VELOUTÉ D'ÉPINARDS RILLETTE DE THON AU FROMAGE FRAIS PAUPIETTE DE VEAU SCE FORESTIERE PETIT POIS ET PDT VAPEUR / FRUIT SAISON <input type="checkbox"/>
<b>vendredi 22 juillet</b>	POTAGE FROID DE CONCOMBRE COURGETTES RÂPÉES BULGARE BRANDADE DE POISSON BLANC AUX LEGUMES BRIINOISE (plat complet) COULOMMIERS <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME PÊCHE	POTAGE FROID DE CONCOMBRE CÉLÉRI REMOULADE TORTELLINIS RICOTTA ÉPINARDS SAUCE ITALIENNE COULOMMIERS <input type="checkbox"/> CREME AUX OEUFS
<b>samedi 23 juillet</b>	POTAGE DE LÉGUMES CAKE A LA FETA SAUTÉ DE PORC À L'AIL FLAGEOLETS AU THYM FROMAGE FRAIS FRUIT DE SAISON <input type="checkbox"/>	
<b>dimanche 24 juillet</b>	VELOUTÉ DE COURGETTES FROMAGE DE TÊTE BOEUF MODE ( paleron) CAROTTES AUX OIGNONS CANTAL TARTE AU CITRON <input type="checkbox"/>	



## Semaine du 25 au 31 Juillet 2022

	Menu A	Menu B
lundi 25 juillet	POTAGE AU PISTOU MACÉDOINE VINAIGRETTE A L'AIL POULET ROTI AU THYM TORSADES BIO MIMOLETTE <input type="checkbox"/> COMPOTE POMMES ABRICOT	POTAGE AU PISTOU TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL ROTI DE PORC SAUCE AUX OLIVES RATATOUILLE ET RIZ DE CAMARGUE MIMOLETTE <input type="checkbox"/> CAKE AU CITRON
mardi 26 juillet	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL TERRINE FORESTIÈRE ET CORNICHONS SAUTÉ DE BOEUF SAUCE AU POIVRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES BUCHE LAIT MÉLANGE <input type="checkbox"/> LIÉGEOIS VANILLE	POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL SALADE DE FENOUIL AUX POMMES FILET DE MERLU BLANC A L'ARMORICAINE SEMOULE BIO BUCHE LAIT MÉLANGE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
mercredi 27 juillet	VELOUTÉ DE TOMATES CÉLERI VINAIGRETTE PETIT SALÉ AUX LENTILLES BIO CAMEMBERT <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE TOMATES OEUF DUR SAUCE AÏOLI GRATIN DE COURGETTES ET PDT À LA DINDE CAMEMBERT <input type="checkbox"/> YAOURT AUX FRUITS
jeudi 28 juillet  VACANCES EN ITALIE	POTAGE PROVENÇAL TOMATE MOZZARELLA RISOTTO DE VOLAILLE DUO DE FROMAGES (GORGONZOLA) <input type="checkbox"/> TIRAMISU	POTAGE PROVENÇAL COLESLAW SAUCISSE DE FRANCFORT PURÉE DE CÉLERI / FROMAGE BLANC NATURE <input type="checkbox"/>
vendredi 29 juillet	POTAGE DE LÉGUMES QUICHE À L'OIGNON FILET DE HOKI SAUCE ESTRAGON ÉPINARDS A LA CREME GOUDA <input type="checkbox"/> BEIGNET AU CHOCOLAT	POTAGE DE LÉGUMES SALADE GRECQUE OMELETTE AU FROMAGE PENNES ET JULIENNE DE LEGUMES GOUDA <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
samedi 30 juillet	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO CONCOMBRE VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE PETITS POIS AUX OIGNONS FROMAGE FONDU <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	
dimanche 31 juillet	VELOUTÉ DE COURGETTES SALADE COMPOSEE (BETTERAVE, MAÏS, BATAVIA) PARMENTIER DE CANARD MUNSTER TARTE AUX CERISES <input type="checkbox"/>	