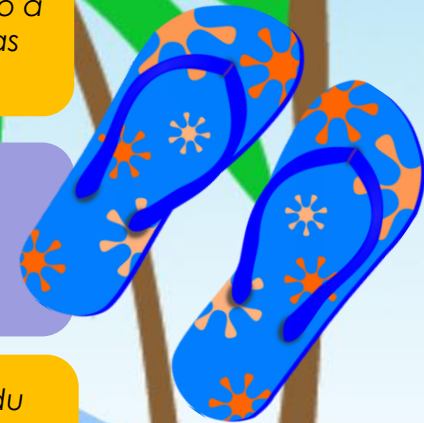




Menu du 6 au 10 Juillet 2020

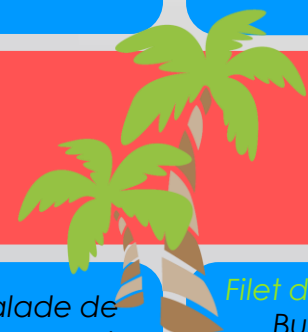
Lundi	Courgette rapix	Colin d'Alaska sauce basilic Julienne de légumes & pommes de terre	Edam	Compote de pommes Bio
Mardi	Cœur de palmier en salade	Tajine de soja miel & citron Tajine de bœuf Céréales gourmandes	Fraidou	Fruit de saison
Mercredi	Tartines gourmandes	Colin d'Alaska au romarin Aiguillettes de poulet au romarin Gratin de brocolis	Pyrénées	Yaourt Bio à l'ananas
Jeudi	Sortie à la ferme de Mariembourg			
Vendredi	Concombre façon tzatziki	Œufs durs ketchup Rôti de dinde ketchup Salade azur	Coulommiers	Cake du chef chocolat framboise





Menu du 13 au 17 Juillet 2020

Lundi	Melon	Rillettes de thon Jambon blanc Taboulé	Petit Cabrai	Cube de pêche
Mardi	Féié			
Mercredi	Salade de pommes de terre ciboulette	Filet de hoki sauce Catalane Burger de veau sauce Catalane Carottes rondelles Bio	Petit moulé	Fruit de saison
Jeudi	Salade Bulgare	Colin d'Alaska crispy Purée aux épinards	Mimolette	Crème dessert caramel Bio
Vendredi	Salade Iceberg sauce crémeuse	Riz aux légumes soja Bio façon Mexicaine	Brie	Fruit de saison



Menu du 20 au 24 Juillet 2020

Lundi	Betteraves vinaigrette	Filet de Merlu sauce Créole Petits pois & pommes de terre	Munster	Fruit de saison
Mardi	Concombre à la ciboulette	Cake du chef à la tomate, feta & basilic sauce au fromage blanc Salade verte légumes	Petit Cotentin	Compote de pommes Bio
Mercredi	Sortie au parc nature de cheval			
Jeudi	Macédoine mayonnaise	Marmite de poisson à la Provençale Aiguillettes de poulet à la tomate Purée	Fromage blanc Bio & sucre	Fruit de saison
Vendredi	Carottes râpées	Pané du fromager Printanière de légumes	Camembert du père Antoine	Gâteau au yaourt & vanille du chef

