



JUILLET 2022

MENUS



Vendredi 1

Salade de **coquillettes BIO**
Nuggets de poulet
Épinards BIO
Fromage blanc
Fruit de saison

RESTAURATION

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Coleslaw Jambon braisé Riz BIO aux légumes Chèvre Cocktail de fruits	Betteraves Raviolis gratinés Camembert BIO Fruit de saison	Pain/thon/salade Chips Tomate cerise Fromage Compote	Salade duo de haricots et œuf dur Pizza aux fromages Yaourt à boire Pomme BIO	Salade verte BIO Brandade de poisson Emmental Glace en cône

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade de maïs Rôti de porc scc comtoise Blé BIO Tomme grise Kiwi BIO	Salade de haricots verts Omelette BIO Pommes de terre sautées Fromage individuel Fruit de saison	Salade de légumes Lasagnes de la mer Camembert BIO Fruit de saison		Pain/thon/salade Chips Tomate cerise Fromage Compote

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Orange BIO Moules/ Frites Bleu Glace	Concombres Rôti de dinde Salade de pâtes Biscuit Yaourt à boire BIO	Wrap de poulet Chips Tomate cerise Vache qui rit Compote	Salade de blé BIO Œuf dur à la crème Épinards BIO Bûche du Pilât Fruit	Concombres Calamars à la romaine Petits pois Bûche de chèvre Cocktail de fruits

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Tomates/ Fêta Poulet Riz BIO Mimolette Glace	Salade de lentilles Omelette BIO Morbiflette végétarienne Fruit de saison	Pain/thon/salade Chips Tomate cerise Babybel Compote	Terrine de volaille Colin aioli Taboulé/ Haricots verts Yaourt BIO Fruit de saison	Chocolat chaud Viennoiseries Jambon, saucisson Fromage blanc BIO Brochette de fruit

Origines des viandes : France et U.E

Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.

