



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 07 AU 11/07/25

DU 14 AU 18/07/25

LUN.

TOMATES
COLIN D'ALASKA PANÉ RIZ SOUFFLÉ
RIZ
FLAN VANILLE NAPPÉ CAMEL

FÉRIÉ

MAR.

PASTÈQUE
OMELETTE SAUCE BASQUAISE
COQUILLETES
YAOURT NATURE SUCRÉ

JAMBON BLANC TRANCHÉ
SALADE DE LENTILLES
CAMEBERT
FRUIT DE SAISON

MER.

JAMBON DE DINDE
PURÉE DE BROCOLIS
CANTAL
CAKE CHOCOLAT FRAMBOISE

COURGETTES RÂPÉES SAUCE VINAIGRETTE AU
CURRY
MAC & CHEESE
GLACE À L'EAU

JEU.

SALADE PIEMONTAISE
RÔTI DE VEAU AU JUS
COURGETTES EN GRATIN
FRUIT DE SAISON

CAROTTES RÂPÉES ET DÉS DE MIMOLETTE
ENCHILADA HARICOTS ROUGES, TORTILLA
ET BOEUF
COMPOTE POMME FRAISE

VEN.

RADIS
RÔTI DE PORC AU JUS
POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS
LIEGEOIS SAVEUR VANILLE

SAUTÉ DE DINDE SAUCE FAÇON VALLÉE
D'AUGE
HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES
PETIT FROMAGE FRAIS MOULÉ
FRUIT DE SAISON

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)

