

semaine du 6 juillet 2020 au 10 juillet 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS FROID	REPAS ALTERNATIF
ENTREE	Quiche au fromage	Melon	Taboulé		Cœur de laitue à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf à la provençale Origine : R.A.	Filet de poulet au curry Origine : France	Filet de poisson meunière / Citron	Knack de volaille / Ketchup	Steak de soja sauce échalote
PLAT SANS VIANDE	Omelette nature BIO Origine : France	Boulettes végétariennes à la sauce tomate	-	Surimi / Mayonnaise	-
GARNITURE	Duo de haricots persillés	Boulgour	Gratin de courgettes	Salade de pommes de terre	Petits pois
FROMAGE	Yaourt nature + Sucre		Fromage blanc nature (Collectif) + Sucre	Camembert à la coupe	Edam
DESSERT	Fruit	Flan vanille nappé caramel	Fruit	Compote de pommes (Collectif)	Gâteau au yaourt du chef



semaine du 13 juillet 2020 au 17 juillet 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS ALTERNATIF	VENDREDI
ENTREE	Concombre / Ciboulette à la vinaigrette du chef			Pizza au fromage	Salade de lentilles / Maïs à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson sauce ciboulette	FERIE	Sauté de poulet au jus Origine : France	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Rôti de veau à la moutarde Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	-		Filet de poisson aux petits légumes	-	Steak fromager
GARNITURE	Riz créole		Polente R.A.	Carottes persillées	Ratatouille
FROMAGE	Yaourt nature + Confiture de fraises (Collectif)	FÊTE NATIONALE	St Morêt	St Paulin à la coupe	Fromage frais nature sucré
DESSERT			Fruit	Fruit	Pêche au sirop (Collectif)



semaine du 20 juillet 2020 au 24 juillet 2020

	REPAS FROID	MARDI	REPAS ALTERNATIF	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomate / Mozzarella à la vinaigrette du chef		Crêpe au fromage	Melon	
PLAT PRINCIPAL	Pâté de campagne / Cornichon	Sauté de bœuf aux champignons Origine : R.A.	Omelette aux fines herbes Origine : France	Filet de poisson basquaise	Pilons de poulet au jus Origine : France
PLAT SANS VIANDE	Terrine de poisson / Mayonnaise	Pois chiches aux légumes de couscous	-	1	Filet de poisson à la moutarde
GARNITURE	Salade de tortis couleurs	Semoule	Epinards hachés	Gratin de brocolis	Pommes duchesse
FROMAGE		Bûche de chèvre à la coupe	Fromage blanc nature (Collectif) + Sucre	Emmental	Kiri
DESSERT	Crème dessert au chocolat	Fruit	Fruit	Tarte croisillon à l'abricot	Cocktail de fruits (Collectif)



semaine du 27 juillet 2020 au 31 juillet 2020

	LUNDI	REPAS ALTERNATIF	PIQUE-NIQUE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé	Carottes râpées à la vinaigrette du chef	Melon		Salade de mâche à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Frites de poulet	Quenelles sauce tomate	Jambon / Beurre Origine : France	Filet de poisson sauce crustacée	Rôti de veau aux herbes Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	Aiguillettes de blé au curry	-	Thon / Mayonnaise	-	Escalope de soja / Blé panée
GARNITURE	Gratin de courgettes	Haricots verts persillés	Chips	Riz créole	Petits pois
FROMAGE	Yaourt nature + Sucre	Tomme blanche	Carré de l'Est à la coupe	Fromage frais nature sucré	Vache qui rit
DESSERT	Fruit	Purée de pommes / Fraises	Yaourt à boire	Fruit	Tarte aux pommes



semaine du 3 août 2020 au 7 août 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS ALTERNATIF	REPAS FROID
ENTREE	Friand au fromage	Salade de tomate / Cœur de palmier à la vinaigrette du chef	Salade de pommes de terre au thon à la vinaigrette du chef	Carottes râpées à la vinaigrette du chef	
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson meunière / Citron	Sauté de bœuf aux oignons Origine : R.A.	Filet de poulet au jus Origine : France	Bolognaise végétarienne	Rôti de porc froid / Mayonnaise Origine : France
PLAT SANS VIANDE	-	Boulettes végétariennes à la sauce tomate	Pané de blé / Tomate / Mozzarella	-	Sardine / Citron
GARNITURE	Jardinière de légumes	Boulgour	Epinards hachés	Papillons	Salade de blé à la vinaigrette du chef
FROMAGE	Camembert à la coupe	Fromage blanc nature (Collectif) + Sucre	Rondelé nature		Emmental à la coupe
DESSERT	Fruit		Fruit	Yaourt à la vanille BIO	Purée de pêches



<u>semaine du</u> <u>10 août 2020</u> <u>au</u> <u>14 août 2020</u>

	LUNDI	MARDI	REPAS ALTERNATIF	PIQUE-NIQUE	VENDREDI
ENTREE	Concombre au fromage blanc	Pizza au fromage	Melon	Tomate croq'sel	
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson à la provençale	Sauté de bœuf aux olives Origine : R.A.	Lentilles	Rosette / Cornichon	Pilons de poulet froid Origine : France
PLAT SANS VIANDE	-	Escalope de soja / Blé panée	-	Œuf / Mayonnaise	Filet de poisson sauce basilic
GARNITURE	Légumes poêlés et potatoes	Choux-fleurs à la béchamel	Riz basmati	Chips	Gratin de crozets R.A.
FROMAGE	St Paulin	Fromage frais nature sucré		Gouda	Cantafrais nature
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit	Yaourt aromatisé aux fruits	Beignet aux framboises R.A. (Collectif)	Fruit



semaine du 17 août 2020

<u>au</u> 21 août 2020

	LUNDI	REPAS ALTERNATIF	MERCREDI	REPAS FROID	VENDREDI
ENTREE	Taboulé	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Pastèque	Salade iceberg à la vinaigrette du chef
PLAT PRINCIPAL	Steack haché au jus Origine : France	Boulettes végétariennes à la sauce tomate	Filet de poisson pané / Citron	Knack de volaille / Ketchup	Rôti de veau au jus Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	Steak fromager	-	-	Surimi / Mayonnaise	Quenelles sauce tomate
GARNITURE	Haricots beurre persillés	Spaghettis	Carottes sautées	Salade de pommes de terre / Olives / Maïs	Purée de courgettes
FROMAGE	Bûche du Pilat R.A. à la coupe		Edam	Yaourt nature + Sucre	Crème de fromage fondu
DESSERT	Fruit	Crème dessert à la vanille	Fruit		Gâteau au citron du chef



<u>semaine du</u> <u>24 août 2020</u> <u>au</u> <u>28 août 2020</u>

	REPAS ALTERNATIF	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS FROID
ENTREE	Melon		Coleslaw	Salade de tortis couleurs	
PLAT PRINCIPAL	Aiguillettes de blé au curry	Moussaka Origine du bœuf : France	Sauté de bœuf au jus Origine : R.A.	Filet de poisson sauce basilic	Jambon / Beurre
PLAT SANS VIANDE	-	Chili végétarien	Steak de soja au jus	-	Thon / Mayonnaise
GARNITURE	Epinards hachés	Riz créole	Purée de pommes de terre	Tomates provençales	Salade de blé
FROMAGE	Tomme blanche	Vache qui rit	Fromage blanc nature (Collectif) + Sucre	Carré de l'Est à la coupe	Fromage frais nature sucré
DESSERT	Eclair au chocolat R.A.	Abricots au sirop (Collectif)		Fruit	Fruit



semaine du 31 août 2020

au 4 septembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE	Salade de concombre à la vinaigrette du chef					
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet basquaise Origine : France	BONNE RENTREE DES CLASSES A TOUS!				
PLAT SANS VIANDE	Pois chiches aux légumes de couscous					
GARNITURE	Semoule					
FROMAGE						
DESSERT	Flan vanille nappé caramel					