

SEMAINE DU 15 AU 21 JUILLET 2024

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 15 JUILLET ST DONALD	POTAGE DE POIS CASSÉS SALADE D'ÉTÉ (CONCOMBRE, CAROTTES, CÉLÉRI, ÉCHALOTES) FILET DE POULET PANÉ GRATIN DE CAROTTES EDAM - BEURRE FLAN AU CARAMEL		POTAGE DE POIS CASSÉS SALADE DE MUSEAU HACHIS PARMENTIER EDAM - BEURRE COMPOTE POMMES ABRICOTS		POTAGE DE POIS CASSÉS SALADE D'ÉTÉ (CONCOMBRE, CAROTTES, CÉLÉRI, ÉCHALOTES) FILET DE POULET GRATIN DE CAROTTES GOUDA SANS SEL - BEURRE FLAN AU CARAMEL		POTAGE DE POIS CASSÉS SALADE D'ÉTÉ (CONCOMBRE, CAROTTES, CÉLÉRI, ÉCHALOTES) FILET DE POULET PANÉ GRATIN DE CAROTTES EDAM - BEURRE COMPOTE SANS SUCRE	
MARDI 16 JUILLET RD DE RT CORNIEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS BEAUFILLET DE COLIN SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS FROMAGE AUX NOIX - BEURRE VELOUTÉ AUX FRUITS		VELOUTÉ DE LÉGUMES FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE OMELETTE RIZ RATATOUILLE FROMAGE AUX NOIX - BEURRE ECLAIR AU CHOCOLAT		VELOUTÉ DE LÉGUMES FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE BEAUFILLET DE COLIN SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE VELOUTÉ AUX FRUITS		VELOUTÉ DE LÉGUMES FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE BEAUFILLET DE COLIN SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS FROMAGE AUX NOIX - BEURRE VELOUTÉ NATURE	
MERCREDI 17 JUILLET STE GEMMOTTE	POTAGE TOMATE TARTE AU FROMAGE HACHÉ DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE POMMES SAUTÉES PETIT COTENTIN - BEURRE FRUIT DE SAISON		POTAGE TOMATE CHOU BLANC BOULETTES DE VOLAILLE AU CURRY PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PETIT COTENTIN - BEURRE YAOURT NATURE SUCRÉ		POTAGE TOMATE CHOU BLANC BOULETTES DE VOLAILLE AU CURRY PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE FRUIT DE SAISON		POTAGE TOMATE CHOU BLANC BOULETTES DE VOLAILLE AU CURRY PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PETIT COTENTIN - BEURRE FRUIT DE SAISON	
JEUDI 18 JUILLET ST FRÉBÉRIC	VELOUTÉ CRÉCY CÉLÉRI RÉMOULADE RÔTI DE BŒUF FROID SAUCE BARBECUE SALADE DE RIZ CAMEMBERT - BEURRE PÂTISSERIE DU CHEF		VELOUTÉ CRÉCY MACÉDOINE DE LÉGUMES SPAGHETTIS À LA CARBONARA CAMEMBERT - BEURRE YAOURT AUX FRUITS		VELOUTÉ CRÉCY CÉLÉRI RÂPÉ RÔTI DE BŒUF FROID SALADE DE RIZ GOUDA SANS SEL - BEURRE YAOURT AUX FRUITS		VELOUTÉ CRÉCY CÉLÉRI RÉMOULADE RÔTI DE BŒUF FROID SAUCE BARBECUE SALADE DE RIZ CAMEMBERT - BEURRE FROMAGE BLANC NATURE	
VENREDI 19 JUILLET ST ANDRÉ	CRÈME DE VOLAILLE ŒUF DUR MAYONNAISE PAVÉ DE COLIN AU CITRON VERT RIZ AUX PETITS LÉGUMES SAINT PAULIN - BEURRE MOUSSE AU CHOCOLAT		CRÈME DE VOLAILLE CRÊPE AUX CHAMPIGNONS SAUTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE PURÉE SAINT PAULIN - BEURRE FRUIT DE SAISON		CRÈME DE VOLAILLE ŒUF DUR CITRONNÉ SAUTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE PURÉE PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE FRUIT DE SAISON		CRÈME DE VOLAILLE ŒUF DUR CITRONNÉ SAUTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE PURÉE SAINT PAULIN - BEURRE FRUIT DE SAISON	
SAMEDI 20 JUILLET STE MARINA	POTAGE PARMENTIER SALADE DE TOMATES LASAGNES À LA BOLOGNAISE MIMOLETTE - BEURRE COMPOTE DE POMMES		POTAGE PARMENTIER MAQUEREAU À LA MOUTARDE BOULETTES DE MOUTON PIPERADE SEMOULE MIMOLETTE - BEURRE FROMAGE BLANC SUCRÉ		POTAGE PARMENTIER SALADE DE TOMATES BOULETTES DE MOUTON PIPERADE SEMOULE EDAM SANS SEL - BEURRE COMPOTE DE POMMES		POTAGE PARMENTIER SALADE DE TOMATES BOULETTES DE MOUTON PIPERADE SEMOULE MIMOLETTE - BEURRE YAOURT NATURE	
DIMANCHE 21 JUILLET ST VICTOR	VELOUTÉ DE POTIRON MOUSSE DE CANARD ET CONDIMENT PAUPIETTE DE LAPIN AU CIDRE POMMES LYONNAISES JULIENNE DE LÉGUMES MONTBOISSIÉ - BEURRE CRUMBLE AUX ABRICOTS		VELOUTÉ DE POTIRON FEUILLETÉ AU FROMAGE CUISSÉ DE POULET RÔTIE POMMES RÔSTIS HARICOTS VERTS MONTBOISSIÉ - BEURRE CRUMBLE AUX ABRICOTS		VELOUTÉ DE POTIRON CŒUR DE PALMIER CUISSÉ DE POULET RÔTIE POMMES PERSILLÉES HARICOTS VERTS GOUDA SANS SEL - BEURRE CRUMBLE AUX ABRICOTS		VELOUTÉ DE POTIRON CŒUR DE PALMIER CUISSÉ DE POULET RÔTIE POMMES RÔSTIS HARICOTS VERTS MONTBOISSIÉ - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE	