


# Menus juillet 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 05 au 09	<p>Haricots verts - thon Merguez - chipolatas Purée de céleri Vache qui rit BIO Glace</p>	<p>Lentilles BIO en salade Pâtes Papillon Brocolis sauce blanche Camembert Abricot</p>	<p>Salade de pâtes Filet de dinde BBC à la moutarde Epinards béchamel Tartare nature Cerises</p>	<p>Melon Fajitas au bœuf Salade verte Fromage blanc Glace timbale vanille BIO</p>	<p>Tomates en salade Poisson beurre persillé Blé Petit suisse Flan chocolat BIO</p>
Semaine du 12 au 16	<p>Radis Lasagnes de légumes Emmental Nectarine</p>	<p>Tarte fromages Chipolatas BIO Mousse de courgettes Yaourt nature BIO (Franchesse) Melon</p>	 <p><b>FÊTE NATIONALE</b></p>	<p>Taboulé Poisson meunière Confit de ratatouille Coulommiers Banane</p>	<p>Betteraves rouges Tomate farcie (dinde) Riz IGP de Camargue pilaf Yaourt aux fruits Œuf à la neige</p>
Semaine du 19 au 23	<p>Lentilles BIO en salade Rosbif IGP Bourgogne Haricots verts Comté AOC Compote fraise</p>	<p>Concombres Viande marinée de dinde Frites Emmental Abricots</p>	<p>Tomates - maïs - thon Rôti de porc BBC sauce forestière Choux fleurs Vache qui rit BIO Glace timbale vanille BIO</p>	<p>Melon Tagliatelles sauce tomate et petits légumes façon bolognaise St Nectaire AOP Pomme cuite au caramel</p>	<p>Pizza aux fromages Poisson sauce beurre blanc Duo de carottes jaune et orange Petit suisse Nectarine</p>
Semaine du 26 au 30	<p>Concombres à la crème Paëlla de poulet BBC Camembert Abricot</p>	<p>Saucisson Filet de poisson sauce citron Purée de carottes Chavroux Kiwi</p>	<p>Œuf mayonnaise Jambon blanc Macaronis BIO sauce tomate Brie Compote p/poire</p>	<p>Radis Boulette de bœuf BBC sauce tomate Haricots verts et pommes vapeur Crottin chèvre Pêche</p>	<p>Taboulé BIO Omelette à l'emmental Salade verte - croûtons Rouy Clafoutis</p>