

Lundi 5 juillet	Mardi 6 juillet	Mercredi 7 juillet	Jeudi 8 juillet	Vendredi 9 juillet
Carottes râpées / bleu Côte de porc	Salade piémontaise/emmental Rôti de bœuf	Melon charentais Emincé de dinde à la crème	Gaspacho Chipolatas grillées	Salade verte / comté Filet de julienne
Riz sauce tomate Crème catalane	Tomates provençales/h. verts Fraises	Courgettes sautées St Nectaire Gâteau au chocolat	Blé et petits légumes Crème dessert vanille	Pom. De terre beurre persillé Cerises

Lundi 12 juillet	Mardi 13 juillet	Mercredi 14 juillet	Jeudi 15 juillet	Vendredi 16 juillet
Toast Sardines /salade verte Moussaka (viande <20 % MG)	Tomates / basilic Frittata courgettes/oignons	Férialé	Radis / beurre Poulet rôti	Pâté de campagne Cabillaud à la ratatouille
Riz au lait <15 % MG	Coquillettes Cantal doux Crème dessert chocolat		Frites Fromage blanc / coulis	Riz Yaourt aux fruits

Lundi 19 juillet	Mardi 20 juillet	Mercredi 21 juillet	Jeudi 22 juillet	Vendredi 23 juillet
Salade de tomates/cantal Sauté de veau aux olives	Quiche lorraine Escalope de dinde forestière	Carottes râpées au bleu Echine de porc grillée	Toast sardines/salade verte Spaghetti bolognaise (bœuf égréné<20 % MG)	Salade de riz / emmental Filet de colin
Tagliatelles Pomme au four	Haricots verts persillés Pastèque tranchée	Petits pois à la française Tarte aux pommes	Brie Pêche blanche / jaune	Tian de légumes d' été Médallions d' abricots frais

Lundi 26 juillet	Mardi 27 juillet	Mercredi 28 juillet	Jeudi 29 juillet	Vendredi 30 juillet
Salade verte/brie/pomme Emincé de volaille basquaise Quinoa blanc/rouge	Pom. De terre / cervelas Joue de bœuf bourguignonne	Melon charentais Piperade aux dès de jambon et aux légumes Gâteau de semoule au coulis de fruits rouges	Salade verte/noix/emmental Tomates farcies	Salade de tomates Filet de maquereaux à la flamande Purée de pomme de terre
Fruits rouges de saison	Carottes Comté Nectarines		Riz Framboises melba	Pom. Et abricots caramélisés

Pour une meilleure visualisation de la variété des menus et de l'équilibre alimentaire,

Chaque catégorie de plat correspond à une couleur distincte :

Légume et fruits crus – Légumes et fruits cuits – Féculents

Produit laitiers – Plat protidique

Certains changements peuvent intervenir pour des raisons indépendantes de notre volonté

