



Semaine du 8 au 12 juillet

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon Haché de bœuf, sauce barbecue * Haché de cabillaud, sauce barbecue*	Tomate vinaigrette BIO Saucisses de Toulouse, sauce marengo * Steak de poisson, sauce tomate*	âté de campagne ou salade de pépinettes aux p'tits légumes Poulet rôti* Crêpe au fromage * Haricots verts Emmental Gâteau aux pommes "maison"	Concombre vinaigrette Boulettes végétales, sauce tomate*	Salade printanière Filet de poisson meunière, ketchup*
Tortis Yaourt sucré Brownies au chocolat	Purée de carottes Fromage Yaourt pulpé		Semoule BIO Saint Paulin Fruit de saison	Pommes rissolées Vache picon Compote

Semaine du 15 au 19 juillet

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi :	Vendredi
Carottes, maïs Poisson pané + citron* Courgettes provençales Camembert Novly chocolat	Melon BIO Raviolis de bœuf, gruyère * Raviolis végétaux *	Salade du chef Rôti de porc au jus* Omelette* Macaronis BIO Fromage blanc sucré Madeleine (biscuit)	Concombre, fromage blanc, ciboulette Escalope de volaille thym, citron * Steak de poisson, thym, citron* Purée de brocolis Rondelé nature Cocktail de fruits	Tomate vinaigrette Couscous* Couscous de poisson* Suisse sucré Far aux framboises

Semaine du 22 au 26 juillet

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi :	Vendredi
Radis, beurre Lasagnes de bœuf* Lasagnes au saumon * Yaourt sucré BIO Cake au chocolat	Saucisson à l'ail ou tomates, miettes de thon Tandoori de poisson* Semoule Saint Paulin Fruit de saison	Concombre vinaigrette Boulettes de bœuf Strogonoff* Boulettes végétales Strogonoff * Pomme de terre vapeur Brie Cocktail de fruits	Carottes râpées Poulet basquaise)* Omelette au fromage * Lentilles BIO Fromage blanc Sablé des Flandres (biscuit)	Melon Moussaka* Steak de poisson à la provençale * Riz Fromage Glace vanille / chocolat (petit pot)

Semaine du 29 juillet au 2 août

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise Fricassée de volaille chasseur* Tarte au fromage * Haricots verts Carré de l'Est Compote BIO	Concombre vinaigrette Hachis parmentier* Parmentier de poisson * Yaourt sucré Eclair à la vanille	Melon BIO Rôti de porc, sauce madère* Poisson pané* Petits pois, carottes Camembert Mousse au chocolat	Tomates, maïs Poulet rôti* Paupiette de poisson* Tortis Saint Paulin Fruit de saison BIO	Pastèque Nuggets de poisson, ketchup* Epinards à la crème Fromage Dany vanille

* Repas standard * Repas sans viande

salade printanière : iceberg, carottes, radis, tomates
salade du chef : iceberg, tomates, emmental, maïs

CES MENUS SONT COMMUNIQUES SOUS RESERVE DE CHANGEMENTS IMPREVUS





Semaine du

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Semaine du

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi :

Vendredi



Semaine du 19 au 23 août

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi :

Vendredi

Céleri rémoulade **BIO**
Boulettes de bœuf, sauce tomate*
Boulettes végétales, sauce tomate *
Haricots blancs
Camembert
Fruit de saison

Melon
Curry de volaille*
Curry de poisson*
Semoule
Fromage
Liégeois vanille

Tomates vinaigrette
Omelette*
Gratin de macaronis à l'emmental
Suisse sucré
Glace vanille / fraise (petit pot)

Pastèque
Hachis parmentier)*
Parmentier de poisson *
Saint Paulin
Compote **BIO**

Concombre vinaigrette
Poisson pané*
Chou-fleur béchamel
Vache qui rit
Eclair au chocolat

Semaine du 26 au 30 août

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées **BIO**
Steak haché de veau, sauce charcutière *
Boulettes végétales, sauce charcutière*
Purée
Fromage blanc sucré
Madeleine (biscuit)

Concombre vinaigrette
Aiguillettes de poulet, sauce chasseur*
Paupiette de poisson, sauce chasseur*
Tortis
Carré de l'Est
Fruit de saison

Tomate vinaigrette
Cordon bleu*
Poisson pané*
Petits pois, carottes
Yaourt sucré
Carré coco "maison"

Melon
Saucisses Knack*
Omelette*
Lentilles
Tome blanche
Mousse au chocolat

Pâté de campagne
Carré de hoki florentine*
Riz
Fromage
Fruit de saison **BIO**

* Repas standard * Repas sans viande

CES MENUS SONT COMMUNIQUES SOUS RESERVE DE CHANGEMENTS IMPREVUS

salade du chef : salade, tomate, fromage, maïs
salade basque : pomme de terre, tomate et thon

" Convivio " vous souhaite un bon appétit ...

