

Semaine 28 du : lundi 11 au Dimanche 17 Juillet 2016

	lundi 11 juillet 2016	mardi 12 juillet 2016	mercredi 13 juillet 2016	jeudi 14 juillet 2016	vendredi 15 juillet 2016
Hors d'œuvre	Carottes rapées 	Melon 	Céleri remoulade 	Concombre vinaigrette 	Salade verte 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	bœuf bourguignon 	Filet de lieu meunière 	Escalope dinde au jus 	Navarin d'agneau	Sauté de veau provencale
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Haricots verts	Riz bio pilaf	Ebly	Printanière de légumes	Coquillettes
Produits laitiers	Yaourt nature sucré bio	Saint Nectaire 	Tomme de Savoie BIO 	Kiri	Fromage blanc bio
Dessert	choux à la crème	Cocktail de fruits	Abricots 	Crème dessert au chocolat bio	Compote pomme Bio de chez thomas le prince 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 29 du : Lundi 18 Juillet au Dimanche 24 Juillet 2016

	lundi 18 juillet 2016	mardi 19 juillet 2016	mercredi 20 juillet 2016	jeudi 21 juillet 2016	vendredi 22 juillet 2016
Hors d'œuvre	Salade d'haricots verts BIO	Salade coleslaw	Pizza (fromage tomates olives noires dénoyautées)	Salade peimontaise	Betterave
Gestion des sans porc				Salade de pomme de terre et surimi	
Plat Principal		Paupiette de veau forestière	Cotes de porc sauce charcutière	Sauté de dinde normand	Pavé de saumon sauce citron
Gestion des sans porc	Hachis parmentier		Escalope de dinde viennoise		
Accompagnement		Gratin de choux fleur	Courgettes BIO Sautées	Carottes bio	Riz pilaf
Produits laitiers	Emmental	Yaourt nature sucré BIO	Fourme d'ambert	Brie de meaux	yaourt brasse Sucré BIO de Région
Dessert	Pomme	Brownies	Melon jaune	Tarte fine aux pommes	Pêches
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 30 du : Lundi 25 au dimanche 31 Juillet 2016

	lundi 25 juillet 2016	mardi 26 juillet 2016	mercredi 27 juillet 2016	jeudi 28 juillet 2016	vendredi 29 juillet 2016
Hors d'œuvre	Pastèque 	Radis beurre 	Salade de tomates 	Taboulé	Salade verte vinaigrette 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Bolognaise 	Escalope de dinde viennoise	Steack haché sauce barbecue 	Sauté de porc au cumin 	Filet de cabillaud sauce vierge 
Gestion des sans porc				Roti de veau	
Accompagnement	Spaghettis Bio	champignons à la crème	Purée de pomme de terre	Haricots beurre	Bouलगour
Produits laitiers	Emmental râpé	Cantal jeune 	Yaourt nature sucré BIO	Reblochon de la fruitière d'arbusigny BIO 	Bleu d'auvergne
Dessert	Poire au sirop	Eclair au chocolat	Compote tous fruits	Nectarine 	Banane BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 31 : Lundi 01 au dimanche 7 Aout 2016

	lundi 1 août 2016	mardi 2 août 2016	mercredi 3 août 2016	jeudi 4 août 2016	vendredi 5 août 2016
Hors d'œuvre	Celeri rémoualde 	Macédoine de légumes	Tomate bio mozzarella 	Concombre bio vinaigrette 	Pastèque 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Tajine de dinde aux fruits secs 	Filet de loup aux agrumes 	long de porc sauce moutarde 	Lasagne 	Palette de porc à la diable 
Gestion des sans porc			Blanquette de veau		Blanquette de veau 
Accompagnement	Semoule	Epinards bio bechamel	Brocolis		Choux fleur bio sautées
Produits laitiers	Yaourt nature sucé	Saint marcellin 	Fromage des bornes de la fruitière d'arbusigny 	Morbier 	mimolette 
Dessert	Compote de pome bio de chez thomas le prince 	Roulé au chocolat	pêches au sirop	Mirabelle au sirop	tarte fines aux pommes
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G.E.M., R.C.N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais