



LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 1 AU 7 JUILLET

	LUNDI 1 JUILLET	MARDI 2 JUILLET	MERCREDI 3 JUILLET	JEUDI 4 JUILLET	VENDREDI 5 JUILLET
ENTRÉE	MELON	MACÉDOINE	MUSEAU VINAIGRETTE	TERRINE AU DEUX SAUMONS	TABOULÉ 
PLAT	CORDON BLEU SALADE DE POMMES DE TERRE/ TOMATES ET MAÏS	JULIENNE DE LÉGUMES	OMELETTE	BOULGOUR ET LÉGUMES	JAMBON DE DINDE
		FILET DE COLIN SAUCE CURRY	COQUILLETES		POMMES PAILLASSON
DESSERT	YAOURT AU CHÈVRE	EMMENTAL	VACHE QUI RIT	SAINT-MÔRET	YAOURT AUX FRUITS
		CRÊPE AU SUCRE	NECTARINE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	
GOÛTER			KIWI/ BISCUIT SIROP À L'EAU		
	1 3 5 7 12	1 2 3 4 5 7 9 10 12	3 4 7 10 12	1 2 3 5 7 9 10 12 14	1 4 6 7 9 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

