





* menu susceptible d'être modifié
 ** menu validé par une diététicienne
 *** viandes d'origine France
 **** préparation réalisée majoritairement maison

Menu Du 20 juin au 15 juillet 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le 20/06/2022 au 24/06/2022	Salade de blé  tomates  et concombres  Veau braisé aux herbes de Provence Haricots verts persillés  Yaourt vanille 	Carottes râpées  en vinaigrette Galette de lentilles  Courgettes express  Moelleux au chocolat  	Salade verte  en vinaigrette Dos de cabillaud Gratin dauphinois  Compote de pomme  Comté 	Fond d'artichaut et tomate  vinaigrette  Brochette de dinde Pâtes au beurre  Petit suisse Pastèque 	MENUS AMÉRICAIN Hamburger (pain burger  , salade  , tomate  et escalope viennoise, Fromage) Potatoes Glace
Le 27/06/2022 au 01/07/2022	Concombres en salade  et raisins secs et maïs Omelette aux herbes (ratatouille) Boulgour Petit suisse aux fruits  Banane  	MENUS ITALIEN Tomate  mozzarella la basilic  Tagliatelles  et bœuf haché crème fraîche noir de muscade	Taboulé (tomates  et asperges) Sauté d'agneau au curry Carottes  Gouda  Pêches 	Melon  Roti de dinde Petit pois  Compote de pomme  Fromage blanc sucré	Salade verte  en vinaigrette Colin d'Alaska Blé au beurre  Mimolette Crème dessert vanille
Le 04/07/2022 au 08/07/2022	Friand au fromage Roti de bœuf Haricots verts persillés  Pomme 	Macédoine de légumes  en vinaigrette Poulet rôti Frites  Édam Nectarines 	Tomates en vinaigrette  Filet de colin Filet d'orge perlé Cantal  Poires au sirop	Pastèque  Sandwich (jambon blanc, beurre  et fromage) Chips Glace	Melon  Carré de seitan (épinard et pomme de terre à la béchamel)  Petit suisse sucré Banane  
Le 11/07/2022 au 15/07/2022	Salade verte en vinaigrette  Merguez Haricots rouge  Compote de pomme  Mimolette	Betterave  maïs en vinaigrette Roti de porc Riz IGP au beurre  Fromage St Paulin Pastèque 	Salade de perles (concombres et tomates ) Poisson pané Poêlée printanière Fromage brie Abricot 		Cœur de palmier et asperges Farfalles sauce tomate (lentilles ) Pomme  Yaourt sucré  

Fournisseurs locaux du mois



SAS MARASSÉ

Boeuf, porc, veau...

Viandes d'origine France

Toutes les viandes sont d'origine France



Boulangerie La Parisienne

Pains

6 Bd du Couchant, 47310 Laplume

05 53 95 12 55



Ferme du Cabier

Poulet, volailles...

Cabier, 47310 Laplume

05 53 67 11 41



MENU VÉGÉTARIEN



PRODUITS BIOLOGIQUES

FAIT MAISON



LOCAL



AOP : Appellation d'Origine Protégée



MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable)



Bien vivre ensemble