













































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

Menu Du 18 juillet au 12 août 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Le 18/07/2022 au 22/07/2022	Salade de riz, maïs, tomates  Boulettes de boeuf Carottes  vichy Yaourt sucré  Brugnon 	Melon  Pâtes  aux épinards et chèvre Glace Biscuit  	Haricots verts  salade Escalope viennoise Petit pois  Gouda  Banane 	Salade de tomates  Filet de dorade meunière Riz au beurre  Biscuit Danette vanille	Chou fleur en salade Saucisse de porc Lentilles  Fromage à tartiner Pêche 
Le 25/07/2022 au 29/07/2022	Betteraves  en salade Carré de Seitan  Poêlée fondante Camembert  Banane  	Carottes  râpées Poulet rôti Frites  Mimolette Poiros au sirop	Macédoine légumes Rôti de porc Tomates  provençales Petit suisse Pomme 	Salade verte  en vinaigrette Blanquette de veau Blé au beurre  Compote de pommes  Petit suisse	Tenches perles au pesto, concombres, tomates  Poisson pané Ratatouille Tome noire Pastèque 
Le 01/08/2022 au 05/08/2022	Salade de riz,  coeur de palmier, tomates  Gigot d'agneau Haricot beurre Comté Nectarine 	Salade de brocolis  Tagliatelles carbonara, lardons, râpé Prunes 	Pastèque  Omelette  fines herbes Haricots coco Tome de chèvre Banane 	Concombres  en salade Fileté de cheddar fondu Quinoa Compote de pommes 	Salade verte  en vinaigrette Rôti de boeuf Épinard et pommes de terre béchamel  Glace Biscuit 
Le 08/08/2022 au 12/08/2022	Tomates  en salade Jambon blanc Flageolets Gruyère Prunes 	Carottes  râpées Poulet rôti Purée de pommes de terre  Yaourt  Ananas au sirop	Salade de pommes de terre,  maïs Concombres  Saumon mariné au citron Poêlée de légumes Gouda  Pêche 	Macédoine de légumes  Gratin de tomates  mozzarella béchamel Compote de pommes  Brugnon  	Melon  Sauté de dinde au curry Piperade et blé  Fromage blanc Pomme 

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)



Sainte Colombe
Bien vivre ensemble