

\* 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 <sup>AB</sup> tomates <sup>AB</sup> et concombres <sup>AB</sup>  Veau braisé aux herbes de Provence Haricots verts persillés <sup>AB</sup>  Yaourt vanille <sup>AB</sup>	Carottes râpées <sup>AB</sup> en vinaigrette  Galette de lentilles <sup>AB</sup> Courgettes express <sup>AB</sup>  Moelleux au chocolat <sup>AB</sup> 	Salade verte <sup>AB</sup> en vinaigrette  Dos de cabillaud Gratin dauphinois <sup>AB</sup>  Compote de pomme <sup>AB</sup> Comté 	Fond d'artichaud et tomate <sup>AB</sup> vinaigrette  Brochette de dinde Pâtes au beurre <sup>AB</sup>  Petit suisse Pastèque <sup>AB</sup>	<b>MENUS AMÉRICAIN</b>  Hamburger (pain Burger <sup>AB</sup> salade <sup>AB</sup> tomate <sup>AB</sup> et escalope viennoise, Fromage) Potatoes Glace
Le 27/06/2022 au 01/07/2022	Concombres en salade et raisins secs et maïs <sup>AB</sup>  Omelette aux herbes (ratatouille <sup>AB</sup> )  Boullgour Petit suisse aux fruits <sup>AB</sup>  Banane <sup>AB</sup> 	<b>MENU ITALIEN</b>  Tomate <sup>AB</sup> mozzarella basilic  Tagliatelles <sup>AB</sup> et boeuf haché crème fraîche noix de muscade  Tiramisu à la framboise <sup>AB</sup> 	Taboulé (tomates <sup>AB</sup> et asperges)  Sauté d'agneau au curry Carottes <sup>AB</sup>  Gouda <sup>AB</sup> Pêche <sup>AB</sup>	Melon <sup>AB</sup>  Roti de dinde Petit pois <sup>AB</sup>  Compote de pomme <sup>AB</sup> Fromage blanc sucré	Salade verte <sup>AB</sup> en vinaigrette  Colin d'Alaska Blé au beurre <sup>AB</sup>  Mimolette Crème dessert vanille
Le 04/07/2022 au 08/07/2022	Friand au fromage  Rôti de boeuf Haricots verts persillés <sup>AB</sup>  Pomme <sup>AB</sup>	Macédoine de légumes <sup>AB</sup> vinaigrette  Poulet rôti Frites <sup>AB</sup>  Édam <sup>AB</sup> Nectarines <sup>AB</sup>	Tomates <sup>AB</sup> en vinaigrette  Filet de colin Filet d'orge perlé  Cantal  Poires au sirop	Pastèque <sup>AB</sup>  Sandwich (jambon blanc, beurre <sup>AB</sup> et fromage) Chips  Glace	Melon <sup>AB</sup>  Carré de seitan Épinard et pomme de terre à la béchamel <sup>AB</sup>  Petit suisse sucré Banane <sup>AB</sup> 
Le 11/07/2022 au 15/07/2022	Salade verte <sup>AB</sup> en vinaigrette  Merguez Haricots rouge <sup>AB</sup>  Mimolette Compote de pomme <sup>AB</sup>	Betterave <sup>AB</sup> maïs en vinaigrette  Rôti de porc Riz IGP au beurre <sup>AB</sup>  St Paulin Pastèque <sup>AB</sup>	Salade de perles, Concombres et tomates <sup>AB</sup>  Poisson pané Poêlée printanière  Brie Abricot <sup>AB</sup>	 <b>Bonne Fête Nationale</b>	Coeur de palmier et asperges  Farfalles sauce tomate, lentilles <sup>AB</sup>  Yaourt sucré <sup>AB</sup> Pomme <sup>AB</sup>   

### 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