

- PÉRIODE DU VENDREDI 1^{ER} AU VENDREDI 29 JUILLET 2022 -

				VEND. 1 JUILLET
				Pâté de campagne Brandade de morue Cerises Petits suisses aux fruits
				G : pain - Babybel
LUNDI 4 JUILLET	MARDI 5 JUILLET	MERC 6 JUILLET	JEUDI 7 JUILLET	VEND. 8 JUILLET
Sardine à l'huile Haut de cuisse de poulet Gratin de courgettes Pomme	Salade de tomates Nuggets de blé Petits pois Petits suisses aux fruits	Merlu Riz Indica Fromage blanc sucré Melon	MENU DE VACANCES Capri Sun Tomates cerises Tarte chèvre tomate Emmental Beignets chocolat	Concombre-dés de mozzarella Sauté de porc S : Sauté sauce aux oignons Tomate à la provençale Camembert Crème chocolat
G : yaourt à la vanille – palet breton	G : pain - chocolat	G : Chocolatine	G : Abricot - pain	G : Petits suisses aux fruits - boudoir
LUNDI 11 JUILLET	MARDI 12 JUILLET	MERC 13 JUILLET	JEUDI 14 JUILLET	VEND. 15 JUILLET
Melon Sauté de porc S : Sauté sauce aux oignons Purée de pommes de terre Petits suisses aromatisés	Concombre à la menthe Roti de bœuf S : Galette de haricots rouges Gratin de courgettes Cerises	Salade de tomates-mozzarella Nuggets de poisson Haricots palette Yaourt vanille	Férié	Chili végétarien Riz indica Emmental Abricots
G : pain - chocolat	G : Kiri -pain aux céréales	G : nectarine -madeleine		G : compote pomme - brioche
LUNDI 18 JUILLET	MARDI 19 JUILLET	MERC 20 JUILLET	JEUDI 21 JUILLET	VEND. 22 JUILLET
Salade verte aux croutons et à la féta Poisson meunière Ratatouille Flan pâtissier	Carottes râpées à la mimolette râpée Semoule Couscous végétal Fromage blanc aux fruits	Œuf dur mayonnaise Roti de bœuf S : Flan de légumes Haricots verts persillés Yaourt nature sucré	Salade de tomates-mozzarella Spaghettis carbonara à la dinde – fromage râpé Fraises au sucre	Surimi mayonnaise Chipolatas supérieures S : Emincé blé/pois chiche Lentilles du Berry Camembert Pêche
G : abricot – quatre quart	G : jus de pomme de bretagne - boudoir	G : pain complet - Babybel	G : crêpe vanille	G : pain aux raisins
LUNDI 25 JUILLET	MARDI 26 JUILLET	MERC 27 JUILLET	JEUDI 28 JUILLET	VEND. 29 JUILLET
Pastèque Haut de cuisse de poulet Epinards à la crème Crème chocolat	Melon Poisson meunière Coquillettes Nectarine Petits suisses aux fruits	Taboulé aux dés de fromage Blanquette de veau S : Sauté sauce blanquette Trio de pomme de terre, champignons et carottes Yaourt vanille	Batavia aux croutons Omelette - Pomme de terre- fromage Piperade Cantal Pêche	Salade tomate basilic Haché façon bouchère S : Galette de haricots rouges Blé sauce tomate Fraises au sucre
G : Babybel – pain complet tranché	G : compote pomme – palet breton	G : Abricot – pain viennois	G : pain - chocolat	G : jus de pomme de bretagne – quatre quart

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
 - Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
 - **LÉGENDE DES MENUS :**
 - en vert, composantes bio
 - en orange, les produits labellisés
 - S : substitution
 - en bleu, viande de bœuf française (VBF)
 - en violet, les recettes maison
- en italique, les produits « Ma région »*
sur fond gris, menu VEGETARIEN