

Juillet 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE DU 03 au 07 Juillet 2017	Champignons à la grecque Sauté de veau aux olives Haricots beurre persillés Carré de l'Est Semoule au lait	Concombre aux maïs vinaigrette maison Aioli Pdt,hv,poisson,carotte,chou-fleur,œuf Mimolette Compote pomme/cassis	Salade de tortis tricolores Rôti de bœuf sauce béarnaise Brunoise de légumes saveur du jardin Yaourt aromatisé Cerises	Tomate vinaigrette échalotte Cuisse de poulet sauce colombo Semoule Brebis crème Bâtonnet de glace vanille	Céleri rémoulade Filet de Saumon à l'oseille Courgettes aux herbes Fromage blanc & sucre Tarte aux pommes
SEMAINE DU 10 au 14 Juillet 2017	Brocolis / tomate vinaigrette maison Foie de volaille forestière Purée de pomme de terre Petit Suisse nature & sucre Pêche	Courgettes al pesto Emincé de dinde à la provençale Blé aux petits légumes Edam Pruneaux au vin	REPAS FROID Salade iceberg & croûtons vinaigrette maison Cabillaud (froid) et sauce tartare Taboulé et légumes frais Camembert Pot de glace vanille/chocolat	Pizza Gigot d'agneau au jus Haricots verts persillés Fourme d'Ambert Melon jaune	Férié
SEMAINE DU 17 au 21 Juillet 2017	Carottes vinaigrette maison Poulet sauce basquaise Tortis & râpé St Môret Purée de poire	REPAS FROID Œufs durs Salade composée : pdt + thon + haricots verts + tomate + olives noires Gouda Bâtonnet de glace vanille	Melon Charentais Bouchée à la reine Riz Basmati Yaourt nature & sucre Abricot	Salade de pois chiche au cumin Rôti de veau sauce chasseur Gratin du Sud Tartare ail et fines herbes Cake au chocolat maison	Salami / cornichon Blanquette de colin Semoule Tomme blanche Prunes
SEMAINE DU 24 au 28 Juillet 2017	Salade de lentilles Boulettes d'agneau aux 4 épices Carottes au cumin Pont l'évêque Pastèque	Menu Tour de France Soupe au pistou Rôti de porc à la moutarde de Dijon Gratin dauphinois Comté Paris-brest	Betteraves vinaigrette maison Escalope de dinde à l'andalouse Printanière de légumes saveur du jardin Cotentin Melon	REPAS FROID Tomate / mozzarella vinaigrette maison Rôti de bœuf Macédoine mayonnaise Fol Epi Pot de glace vanille / fraise	Salade haricots verts et maïs vinaigrette maison Colin meunière & citron Ratatouille Emmental Eclair chocolat

Bon'app : <https://bonapp.elior.com/>

Hotline Elior : 01 41 29 38 64

Restauration scolaire Restauration centres de loisirs

Produit local de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Bœuf race à viande

Label Rouge

Fromage à la coupe

AOUT 2017

15/06/2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE DU 31 juillet au 4 août 2017	<p>Farfalles au pesto</p> <p>Escalope de poulet à l'estragon</p> <p>Poêlée aubergines et courgettes</p> <p>Cantal</p> <p>Nectarine</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Hoki à l'armoricaine</p> <p>PDT vapeur & Haricots verts persillés</p> <p>Petits suisses & sucre</p> <p>Pot de glace vanille/chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette maison</p> <p>Sauté de veau au curry</p> <p>Riz basmati</p> <p>Camembert</p> <p>Poire</p>	<p>Repas froid</p> <p>Tomate croc'sel</p> <p>Rôti de bœuf (mayonnaise+ketchup)</p> <p>Taboulé</p> <p>Bleu</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Cubes de colin sauce sétoise</p> <p>Piperade</p> <p>Fromage blanc & sucre</p> <p>Cake vanille maison</p>
SEMAINE DU 07 au 11 Août 2017	<p>Concombre vinaigrette maison</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pdt</p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p>Abricot</p>	<p>Melon d'Espagne</p> <p>Salade de blé thon mayonnaise</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote pomme/fraise</p>	<p>Salade tomate mozzarella</p> <p>Sauté de dinde à la provençale</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Tarte flan</p>	<p>Tarte chèvre / basilic</p> <p>Gigot d'agneau aux épices</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Pêche</p>	<p>Radis & beurre</p> <p>Calamar à la romaine</p> <p>Riz sauce tomate</p> <p>Saint môret</p> <p>Esquimau vanille</p>
SEMAINE DU 14 au 18 Août 2017	<p>Salade verte & croûtons</p> <p>Sauté de veau à la moutarde</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>FERIE</p>	<p>Courgettes Ai Pesto</p> <p>Andouillette forestière</p> <p>Spaghetti & râpé</p> <p>Brebis crème</p> <p>Liégeois café</p>	<p>Repas froid</p> <p>Concombre et féta</p> <p>Pilons de poulet</p> <p>Haricots verts & tomates</p> <p>Cotentin</p> <p>Pot de glace vanille/fraise</p>	<p>Rosette & cornichons</p> <p>Filet de cabillaud à l'oseille</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Emmental</p> <p>Melon charentais</p>
SEMAINE DU 21 au 25 Août 2017	<p>Cœur de palmier & maïs</p> <p>Bœuf sauce aux olives</p> <p>Penne & râpé</p> <p>Tomme grise</p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade verte & emmental</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Compote pomme/banane</p>	<p>Menu des îles</p> <p>Concombre antillais (jus de citron, ail, huile olive)</p> <p>Rougail de saucisse</p> <p>Riz parfumé</p> <p>Coupe d'ananas créole (fromage blanc, ananas, petit beurre, coco râpée)</p>	<p>Gaspacho de tomates & basilic</p> <p>Boulette d'agneau sauce orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Brie</p> <p>Bâtonnet de glace vanille</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Poisson blanc crumble pain d'épice</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Emmental</p> <p>Abricot</p>
SEMAINE DU 28 août au 1 ^{er} septembre 2017	<p>Betteraves vinaigrette maison</p> <p>Emincé de veau basquaise</p> <p>Riz & Brocolis</p> <p>Carré frais</p> <p>Pomme rouge</p>	<p>Concombres crème de ciboulette</p> <p>Escalope de porc milanaise</p> <p>Courgettes ail & persil</p> <p>Yaourt & sucre</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Repas froid</p> <p>Melon d'Espagne</p> <p>Rôti de bœuf et sauce tartare</p> <p>Chips</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Pot de glace vanille / chocolat</p>	<p>Salade de riz à la catalane</p> <p>Emincé de poulet sauce paprika</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Gruyère</p> <p>Pastèque</p>	<p>Tomate et concombres</p> <p>Filet de cabillaud sauce curry</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Petits suisses & sucre</p> <p>Poire</p>