

	LUNDI 01 JUILLET	MARDI 02 JUILLET	MERCREDI 03 JUILLET	JEUDI 04 JUILLET	VENDREDI 05 JUILLET
<b>Labels Egalim :</b>	<b>Menu Bio</b>				
Produit issu de l'agriculture biologique	Salade de riz BIO	Cote de porc sauce forestiere	Œuf dur sur lit de salade	Filet de dorade au four	<b>Vive les Vacances</b>
Label Rouge	Haut de cuisse de poulet bio	Crepe fromage	Paupiette de veau sauce madère	Nuggets de fromage	Burger Maison
Menu végétarien	Falafel	Lentilles	Croisillon fromage	Pates	Burger Veggie
Haute valeur environnementale	Petit pois aux basilic	Emmental	Haricots verts	St Nectaire Laitier aop	Potatoes
Appellation d'origine protégée	Yaourt nature Bio	Pasteque	Fruit	Compote	Kiri
Pêche durable	Roulé fraise/compote	Pomme/Yaourt nature	Pain de mie/confiture	Banane /compote	Barre glacée
Appellation d'origine contrôlée	<b>LUNDI 08 JUILLET</b>				
<b>Nos engagements :</b>	<b>MARDI 09 JUILLET</b>				
Produit local	<b>Menu veggie/BIO</b>				
Dessert maison	Salade tomate maïs	Carottes rapées	Sauté de porc aux olives	<b>Menu ETE</b>	
Viande d'origine France	Poulet roti	Hachis parmentier de légumes bio	Pané végété	Assiettes à l'anglaise (Pilon poulet, roti de dinde, carottes rapées tomates, haricot vert, pomme de terre)	
100% fraîcheur	Pavé végétarien	Fruit de saison	Riz	Vache qui rit	
Plat du terroir	Pommes dauphines	Barre patissiere/yaourt	Tomme de savoie IGP	Glace chocolat liégeois	
	Compote		Melon	Compote/petit sablé	
	Pain/chocolat/pomme		Pain de mie/confiture	Yaourt aux fruits/banane	
	<b>LUNDI 15 JUILLET</b>				
	<b>MARDI 16 JUILLET</b>				
	<b>MERCREDI 17 JUILLET</b>				
	<b>JEUDI 18 JUILLET</b>				
	<b>VENDREDI 19 JUILLET</b>				
	Melon	Salade verte, emmental, jambon de dinde, vinaigrette	<b>Menu végétarien</b>		
	Chipolatas	Roti de dinde sauce basquaise	<b>Menu BIO</b>		
	Pané de blé emmental épinard	Omelette basquaise	Omelette aux fines herbes	Pilon de poulet Bio	Pesca de colin
	Ecrasé pomme de terre	Pates	Ratatouille	Pavé végé	Nuggets de fromage
	Yaourt aux fruits mixés	Raisin	Gouda	Carotte vichy Bio	Duo de chou
	Compote/petit lu/pomme	Pain/samos/banane	Gâteau à la poire	Edam Bio	Cantal jeune Aop
			Pain de mie/pâte à tartiner/Yaourt mixé	Fruit Bio	Flan riz au lait
				Compote/boudoir/kiwi	Sablé/Peche/Filou tube
	<b>LUNDI 22 JUILLET</b>				
	<b>MARDI 23 JUILLET</b>				
	<b>MERCREDI 24 JUILLET</b>				
	<b>JEUDI 25 JUILLET</b>				
	<b>VENDREDI 26 JUILLET</b>				
	Salade de concombre	<b>Menu veggie/BIO</b>		Salade de tomates poivrons	
	Cordon bleu	Rougail de pois chiche et tofu Bio	Quenelles sauce bolognaise		Melon
	Nuggets végétales	Riz	Quenelles sauce tomates		Beignets de calamars
	Frites	Yaourt lait de vache	Munster Géromé Aop		Pané végétarien
	Liegeois vanille	Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Haricots beurre
	Compote /barre pâtissiere	Pain barre de chocolat/pomme	Yaourt lait de vache Vanille/madeleine		Fruit de saison
					Pain confiture/kiwi
	<b>LUNDI 29 JUILLET</b>				
	<b>MARDI 30 JUILLET</b>				
	<b>MERCREDI 31 JUILLET</b>				
	<b>JEUDI 01 AOUT</b>				
	<b>VENDREDI 02 AOUT</b>				
Menu végétarien	<b>Menu Bio</b>				
Menu à thème	Salade de riz BIO	Cote de porc sauce forestiere	Œuf dur	<b>Menu Végétarien</b>	
Goûter	Haut de cuisse de poulet bio	Crepe champignons	Roti de volaille	Crepe fromage	
	Falafel	Lentilles	Croisillon fromage	Pâtes	
	Petit pois aux basilic	Emmental	Gratin de légumes	St Nectaire Laitier aop	
	Yaourt nature Bio	Fruit de saison	Fruit	Compote	
	Roulé fraise/compote	Pomme/Yaourt nature	Pain de mie/confiture	Banane /compote	
				Yaourt à boire/Madeleine	
				Brandade de poisson	
				Brandade de légumes	
				Kiri	
				Mousse au chocolat	
				Petit suisse/Madeleine	