

MENUS VACANCES

du lundi 8 juillet au vendredi 2 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 8 au vendredi 12 juillet	<p>TABOULÉ BIO A LA MENTHE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE PROVENÇALE</p> <p>Alter : FILET DE COLIN LIEU MSC SAUCE PROVENÇALE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</p> <p>MAMIROLLE RÉGIONAL</p> <p>ABRICOT</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</p> <p>OMELETTE DU CHEF AUX FINES HERBES (MEA)</p> <p>Frites au four et KETCHUP DU CHEF</p> <p>COULOMMIERS PATURAGE COMTOIS</p> <p>YAOURT ARÔME BIO RÉGIONAL</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>PASTÈQUE</p> <p>JAMBON BLANC LR & MAYONNAISE</p> <p>Alter : SURIMI ET MAYONNAISE</p> <p>SALADE DE RIZ BIO TOMATES MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO FRAISE</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>TARTINADE D'OEUF</p> <p>LASAGNES ÉPINARDS & CHÈVRE</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p>MELON JAUNE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE</p> <p>Alter : GALETTE FROMAGE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>CAKE DU CHEF AUX PÊCHES (FARINE BIO)</p>
du lundi 15 au vendredi 19 juillet	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE</p> <p>BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>CANCOILLOTE IGP</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE & OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANÉ 100 % FILET MSC & CITRON</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>NECTARINE</p>	<p>MELON</p> <p>SAUTÉ DE PORC FR SAUCE PAPRIKA</p> <p>Alter : FALAFEL SAUCE PAPRIKA</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CERISE</p>	<p>TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE HUILE D'OLIVE</p> <p>PAELLA AU POULET & CHORIZO</p> <p>Alter : PAELLA AUX POISSONS</p> <p>BREBIS CRÈME</p> <p>FROMAGE BLANC COULIS FRUITS JAUNES</p>	<p>PASTÈQUE</p> <p>STEAK HACHÉ VBF À L'ÉCHALOTE</p> <p>Alter : GALETTE FROMAGE</p> <p>POMME RÔSTI</p> <p>RÉGAL DES MOINES PATURAGE COMTOIS</p> <p>BANANE BIO</p>
du lundi 22 au vendredi 26 juillet	<p>MELON</p> <p>CHIPOLATAS AU JUS</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE & CAROTTES</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>YAOURT ARÔME LOCAL</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</p> <p>PASTASOTTO AUX COURGETTES ET FROMAGE AIL & FINES HERBES</p> <p>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS</p> <p>PÊCHE</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE MAYONNAISE</p> <p>ROTI DE BOEUF VBF SAUCE TARTARE</p> <p>Alter : OEUF DUR SAUCE TARTARE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE</p> <p>YAOURT SUCRÉ LOCAL</p> <p>ABRICOT</p>	<p>CONCOMBRE SAUCE BULGARE</p> <p>CORDONS BLEUS DE DINDE</p> <p>Alter : POISSON PANÉ MSC</p> <p>PIPERADE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>TARTE AU COMTÉ</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CASSIS</p>
du lundi 29 juillet au vendredi 2 août	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE DE COQUILLETES BIO TOMATES MAIS VINAIGRETTE</p> <p>TORTILLAS AUX LÉGUMES DU SOLEIL</p> <p>ST MORET BIO</p> <p>NECTARINE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU PESTO</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON</p> <p>BROCOLIS A L'AIL</p> <p>YAOURT ARÔME LOCAL</p> <p>BEIGNET FRAIBOISE</p>	<p>BOULETTES DE BOEUF VBF & MERGUEZ FAÇON COUSCOUS</p> <p>Alter : FALAFEL & SAUCISSE VÉGÉTALE FAÇON COUSCOUS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>COMTÉ IGP</p> <p>MELON JAUNE</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>PASTÈQUE</p> <p>ROTI DE PORC LR SAUCE TARTARE</p> <p>Alter : COLIN MSC SAUCE TARTARE</p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS TOMATE MAIS & VINAIGRETTE</p> <p>EMMENTAL IGP</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>CHILI CON CARNÉ</p> <p>Alter : CHILI SIN CARNÉ</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO MIRABELLE</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit Bio	Produit régional	Pêche durable

