



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 8/7 au 12/7		Pois Chiche Vinaigrette Echalote Hoki Pané & Citron Courgette Béchamel Pommes Rissolées Fromage Frais aux Fruits Fruit	Tarte au Fromage Rôti de Porc* Froid Mayonnaise Petit Pois Paysanne Blé Yaourt Nature Sucré Fruit <i>* Bouchée au Pistou & Mayonnaise</i>	Menu Buffet Melon <i>Pilon de Poulet Rôti</i> Taboulé Laitue Iceberg <i>Gâteau Façon Brownie</i> & Crème Anglaise	LE JOUR DU Salade de Tomates Olives Egréné Végétal Marocain Coquillettes Saint Nectaire Flan Nappé Caramel
du 15/7 au 19/7	LE JOUR DU Beignet de Chou Fleur Omelette Ratatouille Macaronis Yaourt Aromatisé Fruit	Laitue Iceberg Rôti de Veau au Jus Lentilles Vache qui Rit Donuts	Salade de Pépinette Beaufilet de Colin & Citron Epinard Béchamel Riz de Camargue Pilaf Tomme Blanche Fruit	Carottes Râpées Hachis Parmentier Saint Paulin Flan au Chocolat	Pâté de Campagne* Pavé de Merlu Sce Lombarde Haricots Verts Ail & Persil Polenta Fromage Frais Sucré Fruit <i>*Houmous</i>
du 22/7 au 26/7	Betterave Vinaigrette Sauté de Dinde Basquaise Riz Créole Courgettes à l'Ail Brie Pointe Fruit	Concombre Vgte Moutarde à l'Ancienne Cheese Burger Frites Petit Pois à la Lyonnaise Emmental Glace à l'Eau	Friand au Fromage Rôti de Bœuf Dijonnaise Haricots Beurre Saveur du Soleil Flageolet Fromage Frais aux Fruits Fruit	LE JOUR DU Melon Capelleti Sauce Tomate Basilic Cantal Purée de Pomme	Salade Piémontaise à la Dinde Limande Meunière & Citron Carottes Braisées Pépinettes Yaourt Nature Sucré Fruit
du 29/7 au 2/8	Laitue Iceberg Boulette de Bœuf Orientale Semoule Légumes Couscous Petit Moulé Glace à l'Eau	Crêpe au Fromage Nuggets de Volaille Ratatouille Mélange de Céréales Fromage Frais aux Fruits Fruit	Céleri Mayonnaise Sauté de Porc* Vallée d'Auge Spaghettis Chou Fleur Braisé Comté Fruit <i>* Moules au Curry</i>	Carottes Râpées Colin aux Herbes de Provence Epinard Béchamel Blé Pilaf Gouda <i>Gâteau de Savoie</i>	LE JOUR DU Tomate Maïs Vgte Terroir Dahl de Lentilles Corail & Riz Coulommiers Mousse au Chocolat



Origine France



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique



Local



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégé



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc

Goûter Marseillan

Mois de Juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 8/7 au 12/7		Fromage Frais au Sel de Guérande Compote Pomme Banane Pain	Flan Chocolat <i>Barre Chocolat pour PN</i> Compote Pomme Cassis <i>Compote Berlingot pour PN</i> Madeleine	Fromage Frais Sucré <i>Barre Chocolat pour PN</i> Fruit <i>Compote Berlingot pour PN</i> Sablé de Retz	Yaourt Aromatisé Pâte à Tartiner Pain
du 15/7 au 19/7	Camembert Compote Pomme Fraise Pain	Fromage Frais aux Fruits Fruit Sablé Nappé Chocolat	Petit Suisse Nature & Sucre <i>Fromage Fondu pour PN</i> Pâte à Tartiner <i>Compote Berlingot pour PN</i> Pain	Yaourt Nature Sucré <i>Fromage Fondu pour PN</i> Compote Pomme Abricot <i>Compote Berlingot pour PN</i> Palmier <i>Pain pour PN</i>	Barre Chocolat Barre Bretonne
du 22/7 au 26/7	Yaourt Aromatisé Compote de Pomme Palmier	Petit Suisse Nature & Sucre <i>Barre Chocolat pour PN</i> Fruit <i>Compote Berlingot pour PN</i> Sablé de Retz <i>Madeleine pour PN</i>	Flan Nappé Caramel <i>Barre Chocolat pour PN</i> Compote Pomme Ananas <i>Compote Berlingot pour PN</i> Galette St Michel <i>Madeleine pour PN</i>	Fromage Frais Sucré <i>Barre Chocolat pour PN</i> Pâte à Tartiner <i>Compote Berlingot pour PN</i> Pain <i>Madeleine pour PN</i>	Petit Moulé Ail & Fines Herbes Compote Pomme Pêche Pain
du 29/7 au 2/8	Petit Suisse Nature & Sucre Compote de Pomme Sablé Nappé Chocolat	Pavé 1/2 Sel Compote Pomme Abricot Pain	Flan Vanille Compote Pomme Fraise Boudoir	Yaourt Nature Sucré Fruit Madeleine Chocolat	Fromage Frais aux fruits Compote Pomme Banane Sablé de Retz