**MENU**  JUILLET 2020

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***LUNDI*** | ***MARDI*** | ***MERCREDI*** | ***JEUDI*** | ***VENDREDI*** |
| ***DU 6 AU 10*** | MELON  JAMBON VF  POTATOES\*  CAMEMBERT  COMPOTE | TOMATE MOZZARELLA  POULET VF  HARICOTS VERTS  YAOURT AUX FRUITS | PASTEQUE  COTE DE PORC CHARCUTIERE VF\*  GRATIN DE COURGETTE\*  KIRI  NECTARINE | VEGETARIEN  LENTILLES  LASAGNE DE LEGUMES \*  FLOGNARDE\* | CONCOMBRE  POISSON SAUCE CITRON  RIZ PILAF  FLAMBY |
| ***DU 13 AU 17*** | CELERI REMOULADE\*  SAUCISSE / MERGUEZ VF  GALETTE DE LEGUMES\*  CHEVRE  PASTEQUE |  | MELON  SPAGHETTI BOLOGNAISE\*  PETITS SUISSE AUX FRUITS | VEGETARIEN  MIETTE DE SURIMI  OMELETTE POMME DE TERRE\*  SALADE  CANTAL  BANANE | RADIS BEURE  POISSON PANE  EPINARDS  FROMAGE BLANC |
| ***DU 20 AU 24*** | SALADE EMMENTAL  HAMBURGER  FRITES  GLACE | SALADE DE PATE\*  BROCHETTE DE VOLAILLE VF\*  HARICOTS BEURRE  VACHE QUI RIT  PECHE | VEGETARIEN  SALADE DE POMME DE TERRE\*  ŒUFS BROUILLES\*  RATATOUILLE\*  ST MORET  NECTARINE | CAROTTES RAPEES\*  TOMATE FARCIES VF\*  RIZ  FLAMBY | PASTEQUE  BLANQUETTE DE POISSON\*  COQUILLETTE  BABYBEL  ABRICOT |
| ***DU 27 AU 31*** | TOMATE  BROCHETTE DE BŒUF VF\*  CAROTTES\*  GATEAU DE SEMOULE | ŒUFS DUR MAYONNAISE  CORDON BLEU  PETIT POIS  FROMAGE BLANC | VEGETARIEN  SALADE QUINOA ET LEGUMINEUSE\*  QUICHE FROMAGE\*  SALADE  GLACE | RILLETTE DE THON ST MORET\*  ESCALOPE DE PORC VF  POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS\*  CREME VANILLE | CHARCUTERIE  TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER  ST PAULIN  NECTARINE  BN |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

***Remarques de lecture du menu*** :

Code couleur : Produits issus de la **PERMACULTURE LOCALE**, de **l’AGRICULTURE BIOLOGIQUE LOCALE**, de l’AGRICULTURE RAISONNEE, de **l’AGRICULTURE BIOLOGIQUE ,** de **l’AGRICULTURE LOCALE**.

**PROJET LUTTE ANTI GASPI**

**Les repas Faits Maisons sont marqués par \***

Viande Française (VF)

Les viandes de bœuf, porc, veau, poulet sont locaux ou/et limousine.

***Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenance peuvent être modifiés pour des raisons d’approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes présentés dans un document annexe.***