



**SEMAINE DU 29 JUILLET AU 4 AOÛT 2024**

	MENU A	MENU B	MENU REGIME
LUNDI 29 JUILLET 2024	POTAGE PARMENTIER BETTERAVES ROUGES PÂTES À LA CARBONARA  CAMEMBERT - BEURRE FROMAGE BLANC SUCRÉ	POTAGE PARMENTIER SALADE COLESLAW EMINCÉS DE POULET SAUCE FORESTIÈRE PURÉE À LA MUSCADE CAMEMBERT - BEURRE SEMOULE AU LAIT	POTAGE PARMENTIER SALADE COLESLAW EMINCÉS DE POULET SAUCE FORESTIÈRE PURÉE À LA MUSCADE EDAM SANS SEL - BEURRE FROMAGE BLANC NATURE
MARDI 30 JUILLET 2024	POTAGE POTIRON CRÊPE AUX CHAMPIGNONS BEAUFILET DE COLIN GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE VACHE PICON - BEURRE YAOURT AROMATISÉ	POTAGE POTIRON CÉLERI RÉMOULADE TOMATE FARÇIE À LA NAPOLITAINE POMMES RISSOLÉES VACHE PICON - BEURRE COMPOTE DE POMMES	POTAGE POTIRON CÉLERI RÂPÉ BEAUFILET DE COLIN GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE COMPOTE SANS SUCRE
MERCREDI 31 JUILLET 2024	CRÈME DE VOLAILLE MACÉDOINE MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE  POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS MIMOLETTE - BEURRE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CRÈME DE VOLAILLE TABOULÉ RÔTI DE DINDE FROID SAUCE GRIBICHE SALADE DE RIZ COMPOSÉE  MIMOLETTE - BEURRE FRUIT DE SAISON	CRÈME DE VOLAILLE MACÉDOINE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE  POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE FRUIT DE SAISON
JEUDI 1 <sup>er</sup> AOÛT 2024	POTAGE TOMATE PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE MOUTARDE POMMES LYONNAISES TARTARE AIL & FINES HERBES BEURRE FRUIT DE SAISON	POTAGE TOMATE TARTE AUX POIREAUX OMELETTE BASQUAISE TORSADES TARTARE AIL & FINES HERBES BEURRE CRÈME CAFÉ	POTAGE TOMATE CŒUR DE PALMIER OMELETTE BASQUAISE TORSADES PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE YAOURT NATURE
VENDREDI 2 AOÛT 2024	POTAGE BROCOLIS SALADE DE TOMATES HOKI MEUNIÈRE SAUCE CREVETTE RIZ AUX PETITS LEGUMES EMMENTAL - BEURRE TARTE ABRICOTS	POTAGE BROCOLIS PIZZA AU FROMAGE FILET DE POULET A LA PROVENCALE PÂTES EMMENTAL - BEURRE COMPOTE DE FRUITS	POTAGE BROCOLIS SALADE DE TOMATES FILET DE POULET A LA PROVENCALE PÂTES GOUDA SANS SEL - BEURRE COMPOTE DE FRUITS
SAMEDI 3 AOÛT 2024	VELOUTÉ DE BOLETS SALADE MEXICAINE CHIPOLATA SAUCE AUX HERBES PURÉE DE LÉGUMES RONDELÉ AUX NOIX - BEURRE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE BOLETS POIREAUX VINAIGRETTE EMINCÉ DE BŒUF AU ROMARIN  SEMOULE AUX RAISINS SECS RONDELÉ AUX NOIX - BEURRE FLAN VANILLE	VELOUTÉ DE BOLETS POIREAUX VINAIGRETTE EMINCÉ DE BŒUF AU ROMARIN  SEMOULE AUX RAISINS SECS SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE FRUIT DE SAISON
DIMANCHE 4 AOÛT 2024	POTAGE DE LENTILLES CORAIL PÂTÉ EN CROÛTE ET CORNICHONS SAUTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES GRATIN DAUPHINOIS BRIN D'AFFINOIS - BEURRE PUDDING	POTAGE DE LENTILLES CORAIL FEUILLETÉ AU FROMAGE PAUPIETTE DE VEAU AUX PRUNEAUX BLÉ DORÉ AUX DÈS DE CAROTTES BRIN D'AFFINOIS - BEURRE PUDDING	POTAGE DE LENTILLES CORAIL CRUDITÉS SAUTÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES GRATIN DAUPHINOIS EDAM SANS SEL - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE

LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNE MAJEUR FIGURE SUR L'ÉTIQUETTE DE LA BARQUETTE  
 MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS

 VBF : Viande Bovine Française

 VPF : Viande de Porc Française