



PRÉVISIONS DE MENUS

du 15/07/2024 au 19/07/2024

semaine 29



(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
MARCHÉ DES SAISONS	Pâté de campagne 0,63	Melon 0,88	Chèvre mariné aux herbes 1,00	Melon 0,88	Asperges 1,00
	Salade Forestière (pommes de terre, champignons, volaille) 0,88	Salade au pesto de menthe (farfalles, menthe, pignons, melon, jambon cru, huile d'olive) 0,88	Salade Indienne (riz, carotte, volaille, raisins secs, crème, curry) 0,88	Salade Ecolière (pommes de terre, œuf, carotte, mayonnaise) 0,88	Salade Chinoise (riz, petits pois, mortadelle, oignon) 0,88
CUISINE ET SAVEURS	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *
	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *
	Pasta alla carbonara 2,50	Poulet basquaise 2,88	Galette saucisse 2,25	Escalope de dinde 3,13	Colombo de porc 2,63
	Pâtes 0,75	Riz BIO 0,75	Frites 0,75	Semoule 0,75	Frites 0,75
Salsifis 0,75	Piperade 0,75	Haricots verts 0,75	Courgettes 0,75	Poêlée du jour 0,75	
CERISE SUR LE GÂTEAU	Île flottante 1,00	Crème caramel 0,88	Pêche Melba en verrine 0,88	Fruits en gratin 1,00	Milkshake aux fruits 1,00
	Brownie 1,13	Mille-feuille 1,25	Flan pâtissier à l'ancienne 1,00	Tarte chocolat & caramel 1,25	Fondant au chocolat 1,13
	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *