



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				Œufs mayonnaise BIO 0,81		
	Assiette de crudités 0,75	Melon 0,88	Melon 0,88	Tomate & œuf BIO 0,63	Betteraves rouges BIO aux pommes 0,50	
	Salade Bretonne (petits pois BIO, chou-fleur, oeuif) 0,88	Salade Marco Polo (surimi, pâtes BIO, poivrons) 0,88	Taboulé 0,63	Salade Corsaire (riz BIO, chorizo, haricots rouges, ananas) 0,88	Salade Végétarienne Louisiane (carotte, cougette, céleri) 0,75	
	Rillettes de porc 0,75	Carottes râpées 0,63		Salade coleslaw 0,63	Avocat vinaigrette 1,25	
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" *	
	Cuisse de poulet sauce paprika 2,50	Boulettes de boeuf BIO aux épices du Maroc 2,13	Galette BIO saucisse 2,25	Colombo de porc 2,38	Merguez 2,00	
	Macaronis BIO 0,75	Semoule semoule BIO 0,75	Frites 0,75	Riz BIO au curry 0,75	Pommes de terre grenaille 0,75	
	Ratatouille niçoise 0,75	Tomates 0,75	Salade verte 0,63	Haricots beurre 0,75	Courgettes sautées aux herbes 0,75	
CERISE SUR LE GÂTEAU	Poires en sabayon 1,25	Tarte citron meringuée 1,25	Crêpe garnie 1,19	Tarte aux fraises de saison 1,75	Flan pâtissier à l'ancienne à la noix de coco 1,00	
	Génoise roulée aux framboises 0,88	Mont-Blanc aux myrtilles en verrine 1,25	Crème à l'orange 0,88	Salade de fruits frais 1,13	Pêche Melba en verrine 0,88	
	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" *	