



Semaine du 27 juillet au 02 août 2020

Lundi 27	A	TARTE PROVENCALE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	ET	HARICOTS VERTS ET PDT	BRASSÉ NATURE	TOMME GRISE
	B	MELON	DAUBE DE BŒUF AUX OIGNONS	ET	FARFALLES	COMPOTE POMME RHUBARBE	
Mardi 28	A	SAUCISSON À L'AIL	SALADE PIEMONTAISE AU JAMBON	ET	0	FLAN PÂTISSIER	CARRÉ DE LIGUEIL
	B	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	FILET DE HOKI SAUCE AUX PETITS LÉGUMES	ET	FONDUE DE POIREAUX ET RIZ BIO	FRUIT DE SAISON	
Mercredi 29	A	CÉLERI RÉMOULADE	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	ET	FLAGEOLETS ET CAROTTES	FRUIT DE SAISON	BLEU
	B	TOMATES VINAIGRETTE	ALOUETTE DE BŒUF AU VIN BLANC	ET	BROCOLIS ET PDT	FROMAGE BLANC NATURE	
Jeudi 30 Repas pique nique	A	SALADE DE CONCOMBRES	CHIPOLATAS SAUCE BARBECUE	ET	TABOULÉ GARNI À LA MENTHE (SEMOULE BIO)	SALADE DE FRUITS	PLATEAU DE FROMAGES (CAMEMBERT)
	B	MACÉDOINE DE LÉGUMES	TARTE AUX FROMAGES	ET	SALADE VERTE	CRÈME DESSERT VANILLE	
Vendredi 31	A	PASTÈQUE	FILET DE LIEU SAUCE PROVENCALE	ET	COQUILLETES BIO AUX LÉGUMES	YAOURT AROMATISÉ	MIMOLETTE
	B	ŒUF DUR MAYONNAISE	ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE BRUNE	ET	COURGETTES AU THYM	GÂTEAU À LA FLEUR D'ORANGER	
Samedi 01	A	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CARBONNADE FLAMANDE	ET	PDT RISSOLÉES	MOUSSE CHOCOLAT	FROMAGE FONDU
Dimanche 02	A	PÊCHE AU THON	PARMENTIER DE CANARD	ET	0	TARTE AUX POMMES	MUNSTER