

# MENUS VACANCES

## du lundi 5 au vendredi 30 août 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 5 au vendredi 9 août 2024	<b>TABOULÉ BIO A LA MENTHE</b>  <b>PILON DE POULET À LA PROVENÇALE</b> Alter : <b>FILET DE COLIN LIEU MSC SAUCE PROVENÇALE</b>  <b>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</b>  <b>MAMIROLLE RÉGIONAL</b>  <b>ABRICOT</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</b>  <b>OMELETTE DU CHEF AUX FINES HERBES (MEA)</b>  <b>FRITES AU FOUR ET KETCHUP DU CHEF</b>  <b>COULOMMIERS PATURAGE COMTOIS</b>  <b>YAOURT ARÔME BIO RÉGIONAL</b>	<b>REPAS FROID</b>  <b>PASTÈQUE</b>  <b>JAMBON BLANC LR &amp; MAYONNAISE</b>  Alter : <b>SURIMI ET MAYONNAISE</b>  <b>SALADE DE RIZ BIO TOMATES MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE</b>  <b>CANTAL AOP</b>  <b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO FRAISE</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>  <b>COLESLAW</b>  <b>WRAP CRUDITÉS AU CURRY</b>  <b>MOULÉ AIL &amp; FINES HERBES</b>  <b>CERISES</b>	<b>EN AVANT LES ATHLÈTES</b>  <b>PANIER DE TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE</b>  <b>ANNEAUX DE CALAMAR À LA ROMAINE ET CITRON</b>  <b>LANCER DE PETITS POIS</b>  <b>CRÈME DE FOURME D'AMBERT AOP</b> <b>BARRE PARALLÈLE DE CÉRÉALES DU CHEF AU CHOCOLAT</b>
du lundi 12 au vendredi 16 août 2024	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE</b>  <b>BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO</b>  <b>TORSADES BIO</b>  <b>CANCOILLOTE IGP</b>  <b>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE &amp; OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE</b>  <b>POISSON PANÉ 100 % FILET MSC &amp; CITRON</b>  <b>GRATIN DE COURGETTES</b>  <b>VACHE QUI RIT BIO</b>  <b>NECTARINE</b>	<b>MELON</b>  <b>SAUTÉ DE PORC FR SAUCE PAPRIKA</b>  Alter : <b>FALAFEL SAUCE PAPRIKA</b>  <b>SEMOULE BIO</b>  <b>MIMOLETTE</b>  <b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CERISE</b>	<b>FÉRIÉ</b>	<b>PASTÈQUE</b>  <b>STEAK HACHÉ À L'ÉCHALOTE</b>  Alter : <b>GALETTE FROMAGE</b>  <b>POMME RÔSTI</b>  <b>RÉGAL DES MOINES PATURAGE COMTOIS</b>  <b>BANANE BIO</b>
du lundi 19 au vendredi 23 août 2024	<b>MELON</b>  <b>PAUPIETTES DE VEAU AU JUS</b>  Alter : <b>PAUPIETTES DE POISSON A LA CRÈME</b>  <b>PURÉE DE POMMES DE TERRE &amp; CAROTTES</b>  <b>EMMENTAL</b>  <b>YAOURT ARÔME LOCAL</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</b>  <b>RISOTTO AUX TROIS POIVRONS</b>  <b>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS</b>  <b>PÊCHE</b>	<b>CONCOMBRE SAUCE BULGARE</b>  <b>MOUSSAKA</b>  Alter : <b>MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE</b>  <b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b>  <b>CANCOILLOTE IGP</b>  <b>FLAN NAPPÉ CARAMEL</b>	<b>REPAS FROID</b> <b>MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE MAYONNAISE</b> <b>ROTI DE BOEUF VBF SAUCE TARTARE</b>  Alter : <b>OEUF DUR SAUCE TARTARE</b>  <b>SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE</b>  <b>YAOURT SUCRÉ LOCAL</b>  <b>ABRICOT</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE</b>  <b>TARTE AU COMTÉ</b>  <b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b>  <b>ST NECTAIRE AOP</b>  <b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CASSIS</b>
du lundi 26 au vendredi 30 août 2024	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>SALADE DE COQUILLETES BIO TOMATES MAIS VINAIGRETTE</b>  <b>OMELETTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL</b>  <b>ST MORET BIO</b>  <b>NECTARINE</b>	<b>TOMATES VINAIGRETTE AU PESTO</b>  <b>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON</b>  <b>BROCOLIS A L'AIL</b>  <b>YAOURT ARÔME LOCAL</b>  <b>Donut's</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> <b>FALAFEL &amp; SAUCISSE VÉGÉTALE FAÇON COUSCOUS</b>  <b>SEMOULE BIO</b>  <b>LÉGUMES COUSCOUS</b>  <b>COMTÉ IGP</b>  <b>MELON JAUNE</b>	<b>REPAS FROID</b> <b>PASTÈQUE</b>  <b>ROTI DE PORC LR SAUCE TARTARE</b>  Alter : <b>COLIN MSC SAUCE TARTARE</b>  <b>SALADE DE HARICOTS VERTS TOMATE MAIS &amp; VINAIGRETTE</b>  <b>COULOMMIERS</b>  <b>FLAN CHOCOLAT</b>	<b>CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE À L'ORANGE</b>  <b>TOMATE FARCIE</b>  Alter : <b>GALETTE À LA TOMATE</b>  <b>RIZ BIO PILAF</b>  <b>SAINT PAULIN</b>  <b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CASSIS</b>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit Bio	Produit régional	Pêche durable

