

MENUS VACANCES

du lundi 8 juillet au vendredi 2 août 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 8 au vendredi 12 juillet	TABOULÉ BIO A LA MENTHE HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE PROVENÇALE Alter : FILET DE COLIN LIEU MSC SAUCE PROVENÇALE HARICOTS VERTS BIO A L'AIL MAMIROLLE RÉGIONAL ABRICOT 	MENU VÉGÉTARIEN CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC OMELETTE DU CHEF AUX FINES HERBES (MEA) Frites au four et KETCHUP DU CHEF COULOMMIERS PATURAGE COMTOIS YAOURT ARÔME BIO RÉGIONAL 	REPAS FROID PASTÈQUE JAMBON BLANC LR & MAYONNAISE Alter : SURIMI ET MAYONNAISE SALADE DE RIZ BIO TOMATES MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE CANTAL AOP COMPOTE FRAICHE POMME BIO FRAISE 	MENU VÉGÉTARIEN TARTINADE D'OEUF LASAGNES CHÈVRE & ÉPINARDS SALADE VERTE VINAIGRETTE EMMENTAL BIO RAPÉ MELON JAUNE 	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE CORDON BLEU DE DINDE Alter : GALETTE FROMAGE RATATOUILLE VERRE DE LAIT BIO CAKE DU CHEF AUX PÊCHES (FARINE BIO)
du lundi 15 au vendredi 19 juillet	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO TORSADES BIO CANCOILLOTE IGP MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT 	SALADE DE POMMES DE TERRE & OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE POISSON PANÉ 100 % FILET MSC & CITRON GRATIN DE COURGETTES VACHE QUI RIT BIO NECTARINE 	MENU VÉGÉTARIEN MELON FALAFEL SAUCE PAPRIKA SEMOULE BIO MIMOLETTE COMPOTE FRAICHE POMME BIO CERISE 	MENU MÉDITERRANÉEN TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE HUILE D'OLIVE PAELLA AU POULET & CHORIZO Alter : PAELLA AUX POISSONS BREBIS CRÈME FROMAGE BLANC COULIS FRUITS JAUNES 	PASTÈQUE STEAK HACHÉ VBF À L'ÉCHALOTE Alter : GALETTE FROMAGE POMME RÔSTI RÉGAL DES MOINES PATURAGE COMTOIS BANANE BIO
du lundi 22 au vendredi 26 juillet	MELON CHIPOLATAS AU JUS Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE PURÉE DE POMMES DE TERRE & CAROTTES GOUDA BIO YAOURT ARÔME LOCAL 	MENU VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE PASTASOTTO AUX COURGETTES ET FROMAGE AIL & FINES HERBES POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS PÊCHE 	REPAS FROID MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE MAYONNAISE ROTI DE BOEUF VBF SAUCE TARTARE Alter : OEUF DUR SAUCE TARTARE SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE YAOURT SUCRÉ LOCAL ABRICOT 	CONCOMBRE SAUCE BULGARE CORDONS BLEUS DE DINDE Alter : POISSON PANÉ MSC PIPERADE VACHE QUI RIT BIO FLAN NAPPÉ CARAMEL 	MENU VÉGÉTARIEN SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE TARTE AU COMTÉ SALADE VERTE VINAIGRETTE ST NECTAIRE AOP COMPOTE FRAICHE POMME BIO CASSIS
du lundi 29 juillet au vendredi 2 août	MENU VÉGÉTARIEN SALADE DE COQUILLETES BIO TOMATES MAIS VINAIGRETTE TORTILLAS CATALANE ST MORET BIO NECTARINE 	TOMATES VINAIGRETTE AU PESTO FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON BROCOLIS A L'AIL YAOURT ARÔME LOCAL BEIGNET FRAMBOISE 	BOULETTES DE BOEUF VBF & MERGUEZ FAÇON COUSCOUS Alter : FALAFEL & SAUCISSE VÉGÉTALE FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS COMTÉ IGP MELON JAUNE 	REPAS FROID PASTÈQUE ROTI DE PORC LR SAUCE TARTARE Alter : COLIN MSC SAUCE TARTARE SALADE DE HARICOTS VERTS TOMATE MAIS & VINAIGRETTE EMMENTAL IGP FLAN CHOCOLAT 	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE À L'ORANGE CHILI SIN CARNÉ RIZ BIO PILAF TOMME NOIRE IGP COMPOTE FRAICHE POMME BIO MIRABELLE
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit Bio	Produit régional	Pêche durable

