

Semaine du 8 juillet au 14 juillet 2024

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 8.7.	Crème de pois verts Emincé de poulet satay Nouilles Wok de légumes Salade d'ananas en dés	Potage purée de légumes Emincé de tofu satay Nouilles Wok de légumes Salade d'ananas en dés
Mardi 9.7.	Crème aux fines herbes Côte de porc grillée Sauce au madère Galette de haricots rouges Salade de tomates Yoghourt moka	Crème aux fines herbes Galette de quinoa et lentilles, avocat et salade Sauce au fromage blanc Yoghourt moka
Mercredi 10.7.	Crème de poireaux Pavé de saumon sauté Sauce à l'oseille Riz vénéré Piperade Tartelette aux fraises	Crème de poireaux Chili sin carne Riz Salade verte Tartelette aux fraises
Jeudi 11.7.	Crème d'avoine Fricassée de lapin à la moutarde de Meaux Polenta bramata Aubergines sautées à l'origan Pêche	Crème d'avoine Carpaccio de tomates, courgettes et parmesan Pain aux céréales Pêche
Vendredi 12.7.	Crème de pois jaunes Filets de perche frits Sauce tartare Pommes de terre persillées Salade mêlée Crème au caramel	Potage purée de légumes Cornettes Sauce tomate Fromage râpé Salade mêlée Crème au caramel
Samedi 13.7.	Crème de légumes Sauté de veau Marengo Boulghour pilaf Salade aux deux carottes Compote d'orange	Crème de légumes Omelette aux fines herbes Sauce tomate Boulghour pilaf Salade aux deux carottes Compote d'orange
Dimanche 14.7.	Crème de tomate Boulettes de boeuf à l'orientale Riz basmati Courgettes sautées Gâteau au chocolat	Crème de tomate Riz basmati au tofu et légumes primeurs Salade batavia Gâteau au chocolat

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

Le repas est à consommer le jour de livraison.

Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.