

Menu et goûter du lundi 10 au jeudi 13 juillet 2017

COBAS



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Concombres vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne 	Melon charentais	Boulgour, tomate et poivron	Férié
Escalope viennoise	Filet de merlu sauce citron	Rôti de porc froid • Rôti de dinde	Bœuf tomat'olive 	
Pâtes Cavatappi	Piperade et semoule	Salade piémontaise	Gratin de courgettes	
Gouda	Brie	Saint Nectaire	Fromage blanc sucré différemment (sucre, sucre roux, coulis de fruits jaunes)	
Fruit annuel	Gâteau façon cheesecake 	Pêche à boire 	Fruit de saison	

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Compote Pompon	Yaourt/fruit frais	Etoile framboise / lait vanille	Pain fromage/compote	



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 17 au vendredi 21 juillet 2017

COBAS



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles	Tranche de pastèque	Salade de risetti aux petits légumes	Salade de tomates vinaigrette balsamique 	Salade de riz, tomate et mozzarella
Sauté de porc sauce dijonnaise • Escalope de volaille	Couscous boulettes de bœuf 	Poulet rôti 	Rôti de veau au romarin 	Quiche au saumon 
Haricots verts persillés	Légumes couscous et semoule	Carottes aux oignons	Purée de petits pois	Salade verte
Rondelé ail et fines herbes	Fromage des Pyrénées	Camembert	Saint Paulin	Yaourt aromatisé
Fruit annuel	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Compote du chef 	Fruit de saison

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Barres de céréales/fromage frais aux fruits	Madeleine/fruit frais	Riz soufflé/lait	Pain chocolat tablette	Pain fromage



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 24 au vendredi 28 juillet 2017

COBAS



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage	Salade de courgette, tomate et concombre Vinaigrette huile d'olive et citron	Menu à base de produits BIO	Tartine de saumon	Melon charentais
Rôti de dinde	Carbonara	Salade de betteraves	Gratin de courgettes au bœuf	Filet de colin sauce fines herbes
Haricots beurre	Farfallines	Sauté de bœuf sauce origan et tomate	Riz	Carottes et pommes de terre sautées
Emmenthal	Bûche mi chèvre	Semoule	Gouda	Tomme blanche
Fruit annuel	Glace (petits pots)	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Mix'lait cacao
		Assiette de fruits d'été		
		Abricots et prunes		

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz soufflé / lait nature	Gauffrette/ flan vanille	Brioche / fromage frais aux fruits	Pain chocolat tablette	Pain confiture



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine