MENUS DES VACANCES D'ETE

	Du 07 au 11 juillet	Du 14 au 18 juillet	Du 21 au 25 juillet	Du 28 juillet au 1er août
Lundi	Betteraves rouges aux dés de brebis Rôti de porc Coquillettes et ratatouille bio Mousse au chocolat au lait	**Férié**	Salade verte **bio** emmental et croutons Escalope de dinde aux champignons Pommes de terre sautées Yaourt aux fruits **bio**	Salade de tomates **bio** et Féta (AOP) Falafels **bio** Boulgour et tajine de légumes Île flottante
Mardi	Melon Tomate farcie au blé **bio** Petits pois **bio** Fromage Cerises	Pastèque Pâtes au saumon Emmental râpé **bio** Fraises à la Chantilly	Salade tomates, maïs, fèves Gratiné de poisson aux fruits de mer Riz pilaf St-Nectaire (AOP) Fruit de saison	Betteraves Quiche lorraine Salade verte **bio** Fruit de saison
Mercredi	**Pique-nique**	**Pique-nique**	**Pique-nique**	**Pique-nique**
Jeudi	Artichaut Calamars à la romaine Pommes de terre sautées Yaourt aux fruits **bio**	Melon Omelette **bio** Quinoa **bio** et courgettes **bio** Emmental **bio** Yaourt nature bio	Duo melon et pastèque Saucisse Purée de carottes et brocolis Yaourt à la vanille **bio**	Pastèque , concombre , menthe Calamars à la sauce tomate Riz pilaf **bio** Gâteau au chocolat
Vendredi	Duo de saucissons Pilon de poulet Jardinière de légumes Brie **bio** Yaourt	Salade de concombre à la menthe Pizza jambon fromage Barre glacée	Radis au beurre Tortellonis aux 4 fromages Sauce tomate Fruit de saison Cookie	Hamburger Frites Salade verte **bio** Fruit Glace

Tous nos menus sont élaborés dans le respect de la loi **Egalim**. Certains éléments sont susceptibles d'être remplacés par un équivalent dans le respect de l'équilibre alimentaire ou d'être modifiés en cas de défaillance (technique, fournisseurs). **N° Agrément sanitaire FR 22 343 03 CE**