

# Au menu du mois de Juillet

LE JOUR DU 

**LUNDI** | 8-juil.  
*Meurzh*

\* \* \* \* \*

Colin meunière et tranche de citron

\* \* \* \* \*

Riz

\* \* \* \* \*

Edam


\* \* \* \* \*

Banane

**MARDI** | 9-juil.  
*Meurzh*

Tomates olives et vinaigrette

\* \* \* \* \*

Œufs durs BIO 

\* \* \* \* \*

Salade piémontaise BIO 

\* \* \* \* \*

Yaourt aromatisé

\* \* \* \* \*

**MERCREDI** | 10-juil.  
*Meurzh*

\* \* \* \* \*

Steak haché

\* \* \* \* \*

Petits pois

\* \* \* \* \*

Gouda


\* \* \* \* \*

Paris-Brest

**JEUDI** | 11-juil.  
*Meurzh*

Salade vert et maïs

\* \* \* \* \*

Pizza végétarienne BIO   
(pâte à pizza, sauce tomate,  
emmental, mimolette et  
champignons)

\* \* \* \* \*

\*

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

Mousse au chocolat

**VENDREDI** | 12-juil.  
*Gwener*

Nems

\* \* \* \* \*

Rôti de dinde à l'orientale

\* \* \* \* \*

Carottes au cumin

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

Purée pomme fraise (coupelle)



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée







# Au menu du mois de Juillet

LE JOUR DU 

**LUNDI** | 15-juil.  
*Lun*

\* \* \* \* \*

**Bolognaises**

\* \* \* \* \*

**Spirales semi-complètes BIO** 

\* \* \* \* \*

**Fraidou**

\* \* \* \* \*

**Nectarine**

**MARDI** | 16-juil.  
*Meurzh*

\* \* \* \* \*

**Hoki à la crème**

\* \* \* \* \*

**Brunoise de légumes**

\* \* \* \* \*

**Mimolette**

\* \* \* \* \*

**Beignet au chocolat**

**MERCREDI** | 17-juil.  
*Merc'her*

**Pastèque**

\* \* \* \* \*

**Rôti de veau au jus**

\* \* \* \* \*

**Pommes de terre rissolées**

\* \* \* \* \*

**Fromage blanc et sucre**

\* \* \* \* \*

**JEUDI** | 18-juil.  
*Yaou*

\* \* \* \* \*

**Bouchées azukis sauce fromage blanc ail et fines herbes**

\* \* \* \* \*

**Riz BIO semi-complet** 

\* \* \* \* \*

**Tomme**

\* \* \* \* \*

**Abricots**

**VENDREDI** | 19-juil.  
*Gwener*

**Betteraves rouges et vinaigrette**


\* \* \* \* \*

**Cordon bleu**

\* \* \* \* \*

**Ratatouille**

\* \* \* \* \*

**Polenta BIO à la mangue** 

\* \* \* \* \*



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

# Au menu du mois de Juillet

LE JOUR DU 

**LUNDI** | 22-juil.  
*Lun*

\* \* \* \* \*

Couscous à l'agneau

\* \* \* \* \*

\*

\* \* \* \* \*

Crème de brebis

\* \* \* \* \*

Purée pomme (coupelle)

**MARDI** | 23-juil.  
*Meurzh*

Melon

\* \* \* \* \*

Chili sin carne BIO 

\* \* \* \* \*

Riz BIO semi-complet 

\* \* \* \* \*

Fromage blanc aromatisé

\* \* \* \* \*

**MERCREDI** | 24-juil.  
*Merc'her*

Radis et fromage frais nature

\* \* \* \* \*

Escalope de poulet viennoise et citron

\* \* \* \* \*

Haricots verts

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

Gaufre fantasia (chocolat)

**JEUDI** | 25-juil.  
*Yaou*

\* \* \* \* \*

Spirales sauce fromagère au jambon

Sans porc : Spirales sauce fromagère à la dinde

\* \* \* \* \*

\*

\* \* \* \* \*

Petits suisses sucrés

\* \* \* \* \*

Fraises

**VENDREDI** | 26-juil.  
*Gwener*

\* \* \* \* \*

Taboulé

Colin sauce méridionale

\* \* \* \* \*

Petits pois et carottes

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

Flan nappé caramel



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

# Au menu du mois de Juillet

LE JOUR DU 

**LUNDI** | 29-juil.  
*Lun*

Concombre vinaigrette

\*\*\*\*\*

Emincé de dinde au curry

\*\*\*\*\*

Coquillettes

\*\*\*\*\*

Yaourt nature sucré

\*\*\*\*\*

**MARDI** | 30-juil.  
*Meurzh*

Œufs durs et mayonnaise

\*\*\*\*\*

Merlu sauce crevettes

\*\*\*\*\*

Julienne de légumes

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Eclair au chocolat

**MERCREDI** | 31-juil.  
*Merc'her*

Tarte chèvre, tomate, basilic

\*\*\*\*\*

Rôti de bœuf et mayonnaise

\*\*\*\*\*

Ratatouille

\*\*\*\*\*

Fromage blanc aromatisé

\*\*\*\*\*

**JEUDI** | 1-août  
*Yaou*

Hachis végétarien de pommes de terre et lentilles vertes BIO 

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*

\*\*\*\*\*

Saint Nectaire AOP 

\*\*\*\*\*

Abricots

**VENDREDI** | 2-août  
*Gwener*

\*\*\*\*\*

Boulettes de veau au basilic

\*\*\*\*\*

Semoule

\*\*\*\*\*

Camembert

\*\*\*\*\*

Pot de glace vanille et chocolat



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée