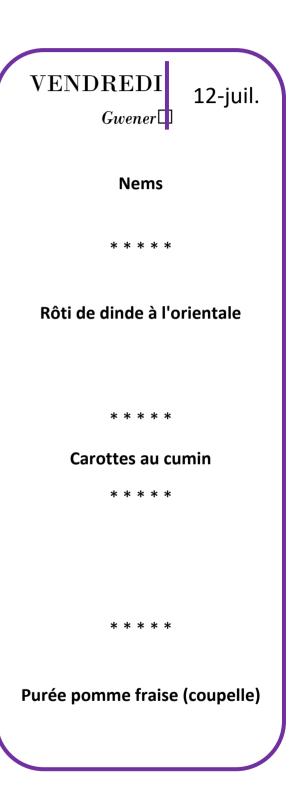
LUNDI 8-juil. Meurzh Colin meunière et tranche de citron Riz Edam * * * * * **Banane**

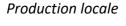
MARDI 9-juil. MeurzhTomates olives et vinaigrette * * * * * Œufs durs BIO * * * * * Salade piémontaise BIO 🔠 * * * * * Yaourt aromatisé * * * * *

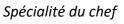
MERCREDI 10-juil. Meurzh Steak haché * * * * * **Petits pois** Gouda * * * * * **Paris-Brest**

LE JOUR DU Wege JEUDI 11-juil. Meurzh Salade vert et maïs * * * * * Pizza végétarienne BIO (pâte à pizza, sauce tomate, emmental, mimolette et champignons) * * * * * Mousse au chocolat











Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien

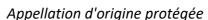


Pêche responsable











LUNDI 15-juil. Lun **Bolognaises** Spirales semi-complètes BIO Fraidou * * * * * **Nectarine**

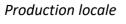
MARDI 16-juil. MeurzhHoki à la crème * * * * * Brunoise de légumes * * * * * Mimolette * * * * * Beignet au chocolat

MERCREDI 17-juil. Merc'her **Pastèque** * * * * * Rôti de veau au jus Pommes de terre rissolées Fromage blanc et sucre

LE JOUR DU Végé JEUDI 18-juil. Yaou Bouchées azukis sauce fromage blanc ail et fines herbes * * * * * Riz BIO semi-complet * * * * * Tomme * * * * * **Abricots**







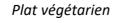
Spécialité du chef



Produits BIO







Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée





LE JOUR DU Végé

LUNDI Lun 22-juil.

* * * * *

Couscous à l'agneau

* * * * *

* * * * *

Crème de brebis

* * * * *

Purée pomme (coupelle)

MARDI

Meurzh

23-juil.

Melon

* * * * *

Chili sin carne BIO

Riz BIO semi-complet

* * * * *

* * * * *

Fromage blanc aromatisé

* * * * *

MERCREDI

24-juil.

Radis et fromage frais nature

Merc'her

* * * * *

Escalope de poulet viennoise et citron

* * * * *

Haricots verts

* * * * *

Gaufre fantasia (chocolat)

JEUDI Yaou

25-juil.

* * * * *

Spirales sauce fromagère au jambon

Sans porc : Spirales sauce fromagère à la dinde

* * * * *

*

Petits suisses sucrés

* * * * *

Fraises

VENDREDI

26-juil.

Taboulé

Gwener

* * * * *

Colin sauce méridionale

* * * * *

Petits pois et carottes

* * * * *

* * * * *

Flan nappé caramel



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien





Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée



LUNDI 29-juil. Lun **Concombre vinaigrette**

Emincé de dinde au curry

* * * * *

Coquillettes

* * * * *

* * * * *

Yaourt nature sucré

* * * * *

MARDI Meurzh

30-juil.

Œufs durs et mayonnaise

* * * * *

Merlu sauce crevettes

Julienne de légumes

* * * * *

Eclair au chocolat

* * * * *

MERCREDI

31-juil.

Tarte chèvre, tomate, basilic

Merc'her

* * * * *

Rôti de bœuf et mayonnaise

Ratatouille

* * * * *

Fromage blanc aromatisé

JEUDI

LE JOUR DU Wege

Yaou

1-août

* * * * *

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



Appellation d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée







LE JOUR DU végé

LUNDI *Meurzh* 5-août

* * * * *

Saucisse de volaille

* * * * *

Purée de pommes de terre

* * * * *

Carré

* * * * *

Purée pomme abricot (coupelle)

MARDI Meurzh

6-août

Salade BIO et dés de chèvre

* * * * *

Pizza végétarienne BIO

* * * * *

* * * * *

* * * * *

Flan nappé au caramel

MERCREDI

7-août

Meurzh

Sauté de porc sauce rougail

Sans porc : Sauté de dinde sauce rougail

* * * * *

Courgettes

Fraidou

Beignet au chocolat

JEUDI

8-août

Taboulé BIO

Meurzh

* * * * *

Steak haché

* * * * *

Petits pois BIO

* * * * *

Yaourt nature sucré

* * * * *

VENDREDI

Gwener 9-août

Colin thym citron

* * * * *

Boulgour

* * * * *
Petit moulé nature

* * * * *

Abricots



Production locale

Spécialité du chef



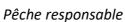
Produits BIO



Label Rouge

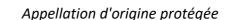


Plat végétarien





Appellation d'origine contrôlée





LUNDI 12-août Lun Boulettes de veau sauce bobotie * * * * * **Spirales** * * * * * Mimolette **Banane**

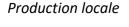
MARDI 13-août Meurzh**Concombre vinaigrette** * * * * * Lamelle de Kebab, sauce blanche * * * * * Pommes de terre rissolées * * * * * Cocktail de fruits au sirop

MERCREDI 14-août Merc'her Samossas aux légumes Rôti de bœuf et mayonnaise * * * * * **Petits pois** * * * * * Fromage blanc et sucre

JEUDI 15-août Yaou * * * * * * * * * * Férié * * * * * * * * * *



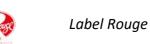




Spécialité du chef



Produits BIO

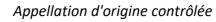






Pêche responsable





Appellation d'origine protégée



LUNDI 19-août Lun **Betteraves rouges vinaigrette** * * * * * Colin sauce brésilienne * * * * * Pommes de terre vapeur Yaourt nature sucré

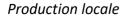
MARDI 20-août Meurzh* * * * * Bolognaise de bœuf bio * * * * * Penne semi complète bio * * * * * **Comté AOP** * * * * * **Abricots**

MERCREDI 21-août Merc'her Nuggets de poulet et ketchup * * * * * Ratatouille Camembert * * * * * Muffins aux pépites de chocolat

LE JOUR DU Vege JEUDI 22-août Yaou * * * * * Dahl de pois cassé BIO * * * * * Riz BIO semi-complet Fraidou * * * * * Purée pomme fraise (coupelle)

VENDREDI 23-août $Gwener \square$ Tarte aux légumes * * * * * Chipolatas et sauce béarnaise Sans porc : Merguez et sauce béarnaise * * * * * **Haricots verts** Fromage blanc aromatisé





Spécialité du chef



Produits BIO

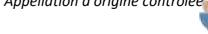
Label Rouge

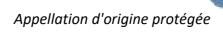


Plat végétarien

Pêche responsable









Merc'her

LE JOUR DU Vege

LUNDI 26-août Lun

Pastèque

* * * * *

Œufs durs

* * * * *

Taboulé

* * * * *

Yaourt nature sucré

* * * * *

Attention: Repas froid MARDI

Meurzh

27-août

Tomates BIO et vinaigrette

* * * * *

Couscous

* * * * *

Flan vanille

* * * * *

MERCREDI

28-août

* * * * *

Rôti de dinde sauce basilic

* * * * *

Petits pois

Fromage frais ail et fines herbes

* * * * *

Nectarine

JEUDI

Yaou

29-août

* * * * *

Colin mariné thym et citron

* * * * *

Haricots beurres

Mimolette

* * * * *

Tarte aux poires Bourdaloue

VENDREDI

30-août

* * * * *

Gwener []

Cheeseburger

Sans porc : Merguez et sauce béarnaise

* * * * *

Pommes de terre smiley

* * * * *

Coulommiers

* * * * *

Prunes rouges



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



