











## Menus du 24 juillet au 18 août 2017

			Entrée	Plat	Fromage	Desse.
Lundi	24	Juillet	Salade Monegasque	Carré de porc bruni, haricots blancs et tomates	Emmental	Ile flottante
Mardi	25	Juillet	Taboulé	Rôti de dinde au romarin, chou fleur persillé, coquillettes	Camembert	Fruit de saison
Mercredi	26	Juillet	Tomates mozzarella 	Filet de cabillaud vinaigrette, piémontaise	Fromage blanc sucré	Fruit de saison 
Jeudi	27	Juillet	 Œuf dur remoulade	Sauté de veau olives et citron, carottes persillées, pommes de terre cubes	Boursin tartine	Esquimau chocolat
Vendredi	28	Juillet	Melon	Portion de colin à l'italienne, riz créole	Saint Paulin	Poire au Sirop

			Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi	31	Juillet	Tomate cerise saucisson sec	Rôti de dinde, melon, salade d'ébly remoulade	Camembert	Sundae fraise
Mardi	1	Août 	Pamplemousse	Galopin de veau sauce tomate, haricots verts persillé créole 	Pont l'Evêque	Tarte normande
Mercredi	2	Août	Betterave au thon	Cuisse de poulet orientale, légumes de cousous, semoule de blé	Six de Savoie	Compote pomme fraise
Jeudi	3	Août	Mortadelle cornichon	Bœuf braisé, poêlée de pommes de terre campagnarde	Gouda	Fruit de saison
Vendredi	4	Août	Concombres bulgare	Filet de Colin meunière, ratatouille et tortis		Fromage blanc aux fruits

			Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi	7	Août	Macédoine mayonnaise	Rôti de dinde, salade de pâtes estivale	Camembert	Fruit de saison
Mardi	8	Août	Chou fleur vinaigrette 	Œufs durs à la crème, épinards et pommes de terre persillées	Petit suisse sucré	Barre glacée
Mercredi	9	Août	Salade de cœur de palmier	Gigot agneau sauce thym, brocolis persillés et pommes noisettes		Crème dessert vanille, biscuit
Jeudi	10	Août	Tomates vinaigrette	Sauté de porc aux pruneaux, riz créole	Petit cotentin nature	Pêche au sirop
Vendredi	11	Août	Salade Marco Polo	Filet de hoki sauce citron, jeune carotte à l'ail, semoule de blé	Six de Savoie	Melon

			Entrée 	Plat	Fromage	Dessert 
Lundi	14	Août	Céleri remoulade	Jambon blanc, gratin de pommes de terre et tomates		Liégeois vanille
Mardi	15	Août				
Mercredi	16	Août	Carottes rapées vinaigrette	Chipolatas, spaghettis beurre	Samos	Fruit de saison
Jeudi	17	Août	Salade d'ebly surimi	Rôti veau marengo, haricots verts persillés, riz créole	Yaourt sucré	Carré framboise
Vendredi	18	Août	Salade verte à l'œuf	Parmentier de saumon	Brie	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté.  
 Conformément à la nouvelle réglementation (décret n° 2011-1227 du 30/09/11) nous nous devons d'indiquer les produits de saison.  
 Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)

Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (œufs, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde et lupin)