

MENU MATERNELLES ET PRIMAIRES SANS VIANDE JUILLET / AOUT 2018

	Lundi 16 Juillet 2018	Mardi 17 Juillet 2018	Mercredi 18 Juillet 2018	Jeudi 19 Juillet 2018	Vendredi 20 Juillet 2018
	CHOU FLEUR VINAIGRETTE MARMITE DU PECHEUR PUREE DE POMME DE TERRE VACHE QUI RIT COMPOTE ASSORTIS	CELERI REMOULADE* FILET HOKY A LA PROVENCALE RIZ PILAF FROMAGE BLANC SUCRE	PASTEQUE ŒUF DUR EPINARDS BECHAMEL GOUDA* PECHE*	CONCOMBRE CIBOULETTE* PANE DE BLE TOMATE LENTILLES PAYSANNES FRAISES AU SUCRE	SALADE DE POIS CHICHE PAUPIETTE DE SAUMON JARDINIERE DE LEGUMES COCKTAIL DE FRUITS
GOUTER	LAIT CHOCOLAT/PETIT ECOLIER	COMPOTE A BOIRE/PAIN CHOCO	YAOURT A BOIRE/MINI ROULE ABRICOT	COMPOTE A BOIRE/ PIC ET CROQ	YAOURT A BOIRE / MADELEINE
	Lundi 23 Juillet 2018	Mardi 24 Juillet 2018	Mercredi 25 Juillet 2018	Jeudi 26 Juillet 2018	Vendredi 27 Juillet 2018
	SALADE COLESLAW CRISPID'OR POEELE 4 LEGUMES YAOURT NATURE ET SUCRE BEIGNET AU POMME	SALADE VERTE OMELETTE POEELE RATATOUILLE YAOURT NATURE BIO MIEL COUPELLE	TRIOLOGIE DE CRUDITE STEAK DE BOULGOUR POMME NOISETTE TOME NOIRE PASTEQUE	SALADE VERTE AUX CROUTONS FILET HOKY A LA MIMOLETTE HARICOTS BEURRE SAUTES VELOUTE FRUUX ABRICOT*	MELON* QUENELLE DE BROCHET BLE AUX PETITS LEGUMES CAMEMBERT COMPOTE ASSORTIS
GOUTER	PECHE/PAIN CHOCOLAT	COMPOTE A BOIRE/PETIT BEURRE	BABYBEL/PAIN/COMPOTE A BOIRE	LAIT CHOCOLAT/GRANY LU	YAOURT A BOIRE / MADELEINE
	Lundi 30 Juillet 2018	Mardi 31 Juillet 2018	Mercredi 1 Août 2018	Jeudi 2 Août 2018	Vendredi 3 Août 2018
	MACEDOINE VINAIGRETTE LASAGNE SAUMON EDAM* MELON	TOMATE CROQ SEL POISSON MEUNIERE CHOU FLEUR BECHAMEL COMTE NECTARINE*	PASTEQUE HOKY PROVENCALE PUREE COURGETTES YAOURT AUX FRUITS	CONCOMBRE CIBOULETTE POISSON AU COURT BOUILLON HARICOTS BEURRE SAUTES FROMAGE BLANC AU MIEL	CAROTTES RAPEES* STEAK DE SOJA MACARONIS AU BEURRE CAMEMBERT PECHE*
GOUTER	COMPOTE A BOIRE/MADELEINE	YAOURT A BOIRE/PAIN CHOCOLAT	COMPOTE A BOIRE/NAPOLITAIN	BABYBEL/PAIN/COMPOTE A BOIRE	LAIT CHOCOLAT / PALMITO
	Lundi 6 Août 2018	Mardi 7 Août 2018	Mercredi 8 Août 2018	Jeudi 9 Août 2018	Vendredi 10 Août 2018
	SARDINE BLANQUETTE DE POISSON POEELE MERIDIONALE TARTE CHOCOLAT	TZATZIKI DE CONCOMBRE POISSON CORN FLAKES LENTILLES PAYSANNES CAMEMBERT BIO PECHE*	TABOULE BOULETTES SARRASIN LENTILLES ET LEGUMES BRUNOISE DE LEGUMES VELOUTE FRUUX	MELON* PATE AU SAUMON EMMENTAL NECTARINE*	SALADE AU MAIS FILET HOKY AU COMTE CAROTTE SAUTEES GAUFRETTE CHOCOLAT
GOUTER	EMMENTAL/PAIN/COMPOTE A BOIRE	YAOURT A BOIRE/MINI ROULE FRAISE	LAIT CHOCOLAT/ PATE DE FRUIT	YAOURT A BOIRE/MADELEINE	COMPOTE A BOIRE/ PLUMETIS

Dans le cadre de la prévention des fortes chaleurs, le menu du 19, 24 juillet et 2,7 aout 2018 pourra être servi chaud / ou froid

LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES