



Portage de repas à domicile Juillet 2021



Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
		Concombres bulgare Rôti de bœuf Gratin de courgettes Biuchette mi-chèvre Tarte au chocolat	Salade de haricots verts BIO Poulet rôti aux herbes BIO Purée de PDT BIO Edam BIO Fruit BIO	Salade verte Omelette nature Tomate provençale et riz Emmental Fruit
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade de blé Colin meunière Ratatouille Saint Nectaire Fruit	Salade de tomates Sauce bolognaise Torti et emmental râpé Bleu Liégeois vanille	Salade verte Blanquette de veau Riz de Camargue Buchette de chèvre Ile flottante	Pomelos et sucre Cuisse de canette à l'orange Pommes rissolées Camembert Purée pomme banane	Avocat dose mayonnaise Hoki sauce ciboulette Semoule Fromage blanc et sucre Tarte du Champsaur
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Melon canari Paëlla au poulet Mini cabrette Compote maison	Salade concombres et maïs Colin sauce tomate Semoule Emmental Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Rôti de veau au jus Carottes aux champignons Carré de Ligueil Fruit	Salade de tomates Emincé de dinde basquaise Purée de pommes de terre Fromage à la coupe Crème dessert praliné	Melon charentais Poisson frais sauce ciboulette Blé pilaf Buchette mi-chèvre Cocktail de fruits au sirop
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Pastèque Sauté de dinde au jus Petits pois braisés Rondelé nature Compote maison	Laitue iceberg Rougail de saucisse Riz de Camargue Fromage blanc et sucre Biscuit	Carottes râpées Poulet rôti aux herbes Ratatouille Mimolette Tarte aux pommes	Salade de pommes de terre Hoki pané Epinards béchamel Lou Pastroun Fruit	Concombres vinaigrette Rôti de bœuf dose moutarde Purée de pommes de terre Faisselle et sucre Flan vanille

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Menus téléchargeables sur le site de la ville de Marignane : www.marignane.fr rubrique "mon espace en ligne" puis "restauration scolaire garig" ; sur le site de Garig Marignane : www.garig.com/marignane ou en flashant le qr code



Portage de repas à domicile

Août 2021



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Radis beurre Blanquette de veau Riz pilaf Faisselle et sucre Compote maison	Salade verte Aïoli et ses légumes Mimolette Mousse au chocolat	Concombres vinaigrette Boulette d'agneau sauce tomate Semoule BIO Buchette mi-chèvre Tarte flan	Rosette et cornichons Rôti de bœuf au jus Pommes rissolées Edam Fruit	Taboulé Brouillade à la tomate Haricots verts à l'ail Camembert Fruit
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade de riz Colin meunière Ratatouille Saint Nectaire Fruit	Betteraves vinaigrette Emincé de dinde au paprika Blé pilaf Fromage à la coupe Fruit	Tomates Lasagnes bolognaises Mini cabrette Compote maison	Salade de haricots verts BIO Omelette nature BIO Purée de PDT BIO Camembert BIO Fruit BIO	Pastèque Rôti de veau aux champignons Carottes à l'ail BIO Gouda Tarte du Champsaur
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Laitue iceberg Couscous (boulettes et merguez) Samos Cocktail de fruits au sirop	Salade de pommes de terre Rôti de dinde au jus Poêlée haricots verts poivrons Emmental Fruit	Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf aux olives Carottes vichy Coulommiers Fruit	Radis beurre Calamars à la setoise Pommes vapeur BIO persillées Fromage à la coupe Liégeois vanille	Choux fleurs vinaigrette Filet de poisson frais sauce basilic Riz de Camargue Buchette mi-chèvre Melon
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Céleri rémoulade Calamars à la provençale Pommes vapeur persillées Rondelé nature Compote pomme M	Acras de morue Colombo de dinde Riz pilaf Camembert Salade de fruits exotiques	Carottes râpées Omelette BIO aux fines herbes Gratin de courgettes Mimolette Pavé confiture de fraise	Taboulé Hoki pané Epinards béchamel Lou Pastroun Fruit	Salade de blé Rôti de bœuf dose moutarde Ratatouille Edam Fruit
Lundi 30	Mardi 31			
Taboulé BIO Poulet rôti aux 4 épices Gratin de choux fleurs Gouda Fruit	Concombres vinaigrette Sauté d'agneau sauce tajine Semoule Coulommiers Mousse au chocolat			

Les plats en **GRAS** sont cuisinés à partir de produits frais

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Menus téléchargeables sur le site de la ville de Marignane : www.marignane.fr rubrique "mon espace en ligne" puis "restauration scolaire garig" ; sur le site de Garig Marignane : www.garig.com/marignane ou en flashant le qr code