

Menus

du 7 juillet au 1^{er} août 2025

Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Lundi 7 juillet	Mardi 8 juillet	Mercredi 9 juillet	Jeudi 10 juillet	Vendredi 11 juillet
Carottes râpées Sauté de bœuf aux olives Semoule Gouda Tropézienne	Tranche de melon Gnocchi sauce carbonara Saint Paulin Pêche	Taboulé Cuisse de poulet rôti Ratatouille à la niçoise Vache Picon Nectarine	Betteraves Saucisse (de Lozère) Frites Tomme blanche Pastèque	Œufs durs mayonnaise Poisson bordelaise Haricots verts persillés Edam à la coupe Brownie
Lundi 14 juillet	Mardi 15 juillet	Mercredi 16 juillet	Jeudi 17 juillet	Vendredi 18 juillet
 FÉRIÉ	Salade de tomates Escalope de porc au jus Frites Emmental Nectarine	Poireaux vinaigrette Escalope de dinde sauce basquaise Polenta crémeuse Saint Nectaire Abricot	Salade verte et mozzarella Sauté de bœuf à la provençale Penne Rigate au beurre Cantalou Glace	Quiche Lorraine Cœur de merlu sauce basilic Gratin courgettes Mimolette Moelleux aux abricots
Lundi 21 juillet	Mardi 22 juillet	Mercredi 23 juillet	Jeudi 24 juillet	Vendredi 25 juillet
Concombres bulgares Bolognaise de bœuf Tortis semi- complètes Tomme noire Fromage blanc	Salade de lentilles Escalope de dinde au jus Frites Gouda Pastèque	Salade de tomates Porc caramélisé Carottes vichy et pommes de terre Saint Paulin Nectarine	Salade iceberg et dés de brebis Tajine de veau à l'orientale Semoule Fraidou Purée de pomme	Courgettes râpées Filet de poisson pané Haricots verts persillés Carré Président Banane
Lundi 28 juillet	Mardi 29 juillet	Mercredi 30 juillet	Jeudi 31 juillet	Vendredi 1 août
Salade de pois chiche Bœuf mode Courgettes persillées Camembert Banane	Rosette Cappelletti au fromage à la sauce provençale Brie Pastèque (en tranche)	Salade de tomates Risotto aux fruits de mer (Riz pilaf, poivrons, oignons) Saint Paulin Glace	Salade d'haricots verts Escalope de porc Frites Cantal AOP Melon	Friand au fromage Filet de poisson meunière Ratatouille à la provençale Coulommiers Pêche

Légende :



Cochez la case les jours où vous souhaitez déjeuner



Pain frais local,
et artisanal



Fruits et Légumes de saison exclusivement
de l'agriculture biologique

Céréales et Féculents
Issus exclusivement
de l'agriculture
biologique



Préparation "maison"



Le bœuf est
d'origine France
et race à viande

Volailles
Label Rouge



Toutes les
viandes
proposées sont
d'origine FRANCI

Les poissons
Issus exclusivement
de la pêche durable



Fromage AOP/AOC



Fromage à la coupe

