



# MENUS CANTINE ET ALSH DU 2 AU 27 JUILLET 2018



DU 2 au 6 JUILLET

DU 9 au 13 JUILLET

DU 16 au 20 JUILLET

DU 23 au 27 JUILLET

LUNDI

Salade de betteraves bio   
Aiguillettes de poulet au curry  
Semoule bio   
Yaourt aux fruits mixés

Carottes bio râpées  
Steack haché sauce provençale  
Pommes noisettes  
Crème dessert bio

Pastèque  
Tomates farcies  
Riz bio   
Yaourt bio

Saucisson à l'ail  
Sauté de dinde à la Basquaise  
Carottes bio à la crème  
Brie  
Fruit de saison

MARDI

Salade de tomates  
Blanquette de poissons  
Riz bio   
Yaourt sucré bio   
de Ker ar Beleg

Crêpe au fromage   
Rôti de porc sauce charcutière  
Poêlée de légumes  
Pommes de terre  
Salade de fruits  
Biscuit

Salade piémontaise  
Sauté de bœuf sauce brune  
Haricots verts bio   
Camembert bio   
Fruit de saison

Salade de tomates  
Hachis parmentier  
Salade verte  
Fromage blanc aux fruits

MERCREDI

Terrine de campagne  
Sauté de bœuf  
Haricots verts bio   
Petit Louis  
Fruit de saison

Melon  
Paupiette de veau à la crème  
Purée de légumes bio   
Edam bio   
Fruit de saison

Concombres vinaigrette  
Omelette ratatouille  
Semoule bio   
Crème au chocolat bio   
de Ker ar Beleg

Melon  
Poisson meunière Ketchup  
Pâtes bio   
Liégeois au chocolat

JEUDI

Taboulé  
Sauté de porc à la Normande   
Courgettes bio / Blé  
Vache qui rit  
Fruit de saison

Salade verte emmental  
Gratin de jambon pommes de terre  
Compote bio   
Biscuit bio

Salade de riz au thon  
Sauté de veau à la provençale  
Petits pois carottes  
Emmental bio   
Fruit de saison

Carottes bio râpées  
Escalope de dinde aux champignons  
Frites\*  
Yaourt bio

VENDREDI

Pastèque  
Raviolis  
Emmental râpé  
Glace

1/2 pampleousse  
Dos de lieu sauce au beurre blanc  
Pâtes bio   
Flan à la vanille

Salade verte mozzarella  
Dos de lieu sauce hollandaise  
Pommes de terre vapeur  
Fromage blanc bio

Œuf mayonnaise  
Chipolatas sauce tomate   
Gratin de légumes  
Gouda bio   
Fruit de saison



Ingrédients issus de  
l'agriculture biologique



Label "Bleu Blanc Coeur"

Prévisions des menus pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages.

\* Frites ou pommes de terre selon l'équipement des cantines.

"Les repas sont préparés selon  
le principe d'une  
cuisine traditionnelle !"