

# Menus des écoles Juillet 2021



betton

	Du 1 <sup>er</sup> au 2 juillet	Du 5 au 9 juillet	Du 12 au 16 juillet	Du 19 au 23 juillet	Du 26 au 30 juillet
Lundi	 <b>Produits Bio utilisés</b> <b>Qualité Label Rouge</b> 	MACÉDOINE DE LÉGUMES <b>SAUTÉ DE DINDE</b> AU TANDOORI CAROTTES AU CUMIN PORT SALUT FRUIT DE SAISON	SALADE DE LENTILLES CRUMBLE DE COURGETTES CRÈME DESSERT AU LAIT DE CHÈVRE	BETTERAVES VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE RIZ CRÉOLE LEERDAMMER FRUIT DE SAISON	SALADE POMMES DE TERRE THON <b>CUISSE DE POULET RÔTI</b> PETITS POIS ET CAROTTES VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON
Mardi	 <b>Viande bovine d'origine française</b> <b>Viande de porc française</b>   <b>Volaille française</b>	PIQUE-NIQUE 	ŒUFS DURS MAYONNAISE DOS DE MERLU SAUCE DIEPPOISE MÉLANGES 5 CÉRÉALES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE SAUCE BULGARE <b>RÔTI DE PORC</b>  AUX PRUNEAUX PURÉE DE CHOU-FLEUR BARRE GLACÉ	MELON <b>STEACK HACHÉ DE BŒUF</b> SAUCE POIVRE POTATOES COULOMMIERS COMPOTE POMME ABRICOT
Mercredi	<b>AOP / IGP</b>    <b>Terres de sources</b>	<b>BOULGOUR A L'ORIENTALE</b>  <b>GRILLADE DE PORC</b> SAUCE ROBERT PETITS POIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	FÉRIÉ	PASTÈQUE JAUNE PARMENTIER DE POISSON <b>SALADE VERTE</b> FROMAGE FRUIT DE SAISON	CŒUR DE PALMIER MAÏS TARTE POIREAUX <b>LARDONS</b> <b>SALADE VERTE</b> GLACE AU CHOCOLAT 
Jeudi	MELON <b>SAUTÉ DE PORC</b>  MOUTARDE A L'ANCIENNE RIZ PILAF YAOURT NATURE SUCRÉ	<b>CAROTTES RAPÉES</b> <b>RÔTI DE BŒUF</b> SAUCE BEARNAISE POMMES DE TERRE GRENAILLES PETITS SUISSES AUX FRUITS	SALADE DE PERLES AU SURIMI <b>ESTOUFFADE DE BŒUF</b> A LA PROVENCALE <b>PURÉE DE CAROTTES</b> TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	SALADE MEXICAINE <b>GRATIN DE PÂTES</b> CHAMPIGNONS ET EPINARDS <b>COMPOTE DE POMMES</b>	<b>TOMATES ET CONCOMBRES</b> TAGLIATELLES AU SAUMON GOUDA FRUIT DE SAISON
Vendredi	<b>SAUCISSON A L'AIL</b>  ET CORNICHONS FILET DE LIEU SAUCE CITRON CIBOULETTE TRIO DE LÉGUMES <b>COMTÉ AOP</b> SORBET AUX FRUITS 	<b>TOMATE ET CONCOMBRE</b> OMELETTE AU FROMAGE SALADE VERTE GÂTEAU AU CHOCOLAT MAISON	MELON GALETTE <b>SAUCISSE</b> SALADE VERTE GLACE VANILLE 	<b>TOMATES AU BASILIC</b> SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS YAOURT AROMATISÉ 	RADIS BEURRE EMINCÉ VÉGÉTAL BASQUAISE RIZ PILAF FROMAGE BLANC SUCRÉ 

LES MENUS PEUVENT ÊTRE RECTIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS (ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE GÉNÉRAL VISE PAR LA DIÉTÉTICIENNE)

(Toutes les viandes bovines sont d'origine française)