

# MENUS VACANCES

## du lundi 8 juillet au vendredi 26 juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 8 au vendredi 12 juillet	<p><b>TABOULÉ BIO A LA MENTHE</b></p> <p><b>HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE PROVENÇALE</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO A L'AIL</b></p> <p><b>MAMIROLLE RÉGIONAL</b></p> <p><b>ABRICOT</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</b></p> <p><b>OMELETTE DU CHEF AUX FINES HERBES (MEA)</b></p> <p><b>Frites au four et KETCHUP DU CHEF</b></p> <p><b>COULOMMIERS PATURAGE COMTOIS</b></p> <p><b>YAOURT ARÔME BIO RÉGIONAL</b></p>	<p><b>PASTÈQUE</b></p> <p><b>JAMBON BLANC LR &amp; MAYONNAISE</b></p> <p>Alter : <b>SURIMI ET MAYONNAISE</b></p> <p><b>SALADE DE RIZ BIO TOMATES MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE</b></p> <p><b>CANTAL AOP</b></p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO FRAISE</b></p>	<p><b>SAUCISSON A L'AIL</b></p> <p><b>LASAGNES DE SAUMON-ÉPINARDS</b></p> <p><b>EMMENTAL BIO RAPÉ</b></p> <p><b>MELON JAUNE</b></p>	<p><b>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE</b></p> <p><b>CORDON BLEU DE DINDE</b></p> <p><b>RATATOUILLE</b></p> <p><b>VERRE DE LAIT BIO</b></p> <p><b>CAKE DU CHEF AUX PÊCHES (FARINE BIO)</b></p>
du lundi 15 au vendredi 19 juillet	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE</b></p> <p><b>BOLOGNAISE DE LENTILLE BIO</b></p> <p><b>TORSADES BIO</b></p> <p><b>CANCOILLOTE IGP</b></p> <p><b>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</b></p>	<p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE &amp; OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE</b></p> <p><b>POISSON PANÉ 100 % FILET MSC &amp; CITRON</b></p> <p><b>GRATIN DE COURGETTES</b></p> <p><b>VACHE QUI RIT BIO</b></p> <p><b>NECTARINE</b></p>	<p><b>MELON JAUNE</b></p> <p><b>SAUCISSE DE FRANCFORT SAUCE PAPRIKA</b></p> <p><b>SEMOULE BIO</b></p> <p><b>MIMOLETTE</b></p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CERISE</b></p>	<p><b>TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE HUILE D'OLIVE</b></p> <p><b>PILONS DE POULET</b></p> <p><b>RIZ FAÇON PAELLA</b></p> <p><b>BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC ET MIEL</b></p>	<p><b>PASTÈQUE</b></p> <p><b>STEAK HACHÉ VBF À L'ÉCHALOTE</b></p> <p><b>POMME RÔSTI</b></p> <p><b>RÉGAL DES MOINES PATURAGE COMTOIS</b></p> <p><b>BANANE BIO</b></p>
du lundi 22 au vendredi 26 juillet	<p><b>MELON</b></p> <p><b>CHIPOLATAS AU JUS</b></p> <p><b>PURÉE DE POMMES DE TERRE &amp; CAROTTES</b></p> <p><b>GOUDA BIO</b></p> <p><b>YAOURT ARÔME LOCAL</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</b></p> <p><b>PASTASOTTO AUX COURGETTES ET FROMAGE AIL &amp; FINES HERBES</b></p> <p><b>POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS</b></p> <p><b>PÊCHE</b></p>	<p><b>SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE</b></p> <p><b>CORDONS BLEUS DE DINDE</b></p> <p><b>PETIT POIS</b></p> <p><b>VACHE QUI RIT BIO</b></p> <p><b>ABRICOT</b></p>	<p><b>MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE MAYONNAISE</b></p> <p><b>ROTI DE BOEUF VBF SAUCE TARTARE</b></p> <p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE</b></p> <p><b>YAOURT SUCRÉ LOCAL</b></p> <p><b>GATEAU ANNIVERSAIRE</b></p>	<p><b>CONCOMBRE SAUCE BULGARE</b></p> <p><b>TARTE AU COMTÉ</b></p> <p><b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b></p> <p><b>ST NECTAIRE AOP</b></p> <p><b>COMPOTE FRAICHE POMME BIO CASSIS</b></p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit local	Produit régional	Pêche durable

