

















MENUS VACANCES

du lundi 29 juillet au lundi 19 août août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 29 juillet au 2 août	MENU VÉGÉTARIEN SALADE DE COQUILLETTES, TOMATES MAIS VINAIGRETTE  TORTILLAS AUX LÉGUMES DU SOLEIL  ST MORET BIO  NECTARINE	TOMATES VINAIGRETTE AU PESTO FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON  BROCOLIS A L'AIL YAOURT ARÔME LOCAL BEIGNET FRAMBOISE 	BOULETTES DE BOEUF VBF  MERGUEZ FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO  LÉGUMES COUSCOUS COMTÉ IGP  MELON JAUNE 	PASTÈQUE ROTI DE DINDE FR SAUCE TARTARE SALADE DE HARICOTS VERTS TOMATE MAIS & VINAIGRETTE EMMENTAL IGP FLAN CHOCOLAT	CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE À L'ORANGE CHILI CON CARNÉ RIZ BIO PILAF  TOMME NOIRE IGP COMPOTE FRAICHE POMME BIO MIRABELLE 
du lundi 5 au 9 août	TABOULÉ BIO A LA MENTHE HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE PROVENÇALE HARICOTS VERTS BIO A L'AIL MAMIROLLE RÉGIONAL ABRICOT	MENU VÉGÉTARIEN CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC OMELETTE DU CHEF AUX FINES HERBES (MEA) FRITES AU FOUR ET KETCHUP DU CHEF COULOMMIERS PATURAGE COMTOIS  YAOURT ARÔME BIO RÉGIONAL	PASTÈQUE SURIMI ET MAYONNAISE Alter : SURIMI ET MAYONNAISE SALADE DE RIZ BIO TOMATES MAIS VINAIGRETTE PERSILLÉE CANTAL AOP COMPOTE FRAICHE POMME BIO FRAISE 	COLESLAW WRAP POULET ET CURRY MOULÉ AIL ET FINES HERBES CERISES	EN AVANT LES ATHLÈTES PANIER DE TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE ANNEAUX DE CALAMAR À LA ROMAINE ET CITRON LANCER DE PETITS POIS CRÈME DE FOURME D'AMBERT AOP  BARRE PARALLÈLE DE CÉRÉALES DU CHEF AU CHOCOLAT
du lundi 12 au 16 août	MENU VÉGÉTARIEN CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO TORSADES BIO CANCOILLOTE IGP MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT YAOURT ARÔME LOCAL	SALADE DE POMMES DE TERRE & OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE POISSON PANÉ 100 % FILET MSC & CITRON GRATIN DE COURGETTES VACHE QUI RIT BIO NECTARINE PÊCHE	MELON SAUTÉ DE PORC FR SAUCE PAPRIKA SEMOULE BIO MIMOLETTE COMPOTE FRAICHE POMME BIO CERISE ABRICOT	FÉRIÉ GATEAU ANNIVERSAIRE	PASTÈQUE STEAK HACHÉ À L'ÉCHALOTE  POMME RÔSTI RÉGAL DES MOINES PATURAGE COMTOIS BANANE BIO COMPOTE FRAICHE POMME BIO CASSIS 
du lundi 19 au 23 août	MELON pPAUPIETTES DE VEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE & CAROTTES EMMENTAL YAOURT ARÔME LOCAL	MENU VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE PASTASOTTO AUX COURGETTES ET FROMAGE AIL & FINES HERBES  POINTE DE BRIE PATURAGE COMTOIS PÊCHE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE PETIT POIS VACHE QUI RIT BIO FLAN NAPPÉ CARAMEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES ET MAYONNAISE  ROTI DE BOEUF VBF SAUCE TARTARE SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE YAOURT SUCRÉ LOCAL ABRICOT	MENU VÉGÉTARIEN CONCOMBRE SAUCE BULGARE TARTE AU COMTÉ SALADE VERTE VINAIGRETTE  ST NECTAIRE AOP COMPOTE FRAICHE POMME BIO CASSIS
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable



api