

## Semaine 30 : du 25 au 29 juillet 2022

	LUNDI	MARDI 	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade fraîcheur	Taboulé (semoule  )	Tomates cerises	Salade de tomates 	Melon / pastèque 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Aiguillettes de poulet	Plein filet de cabillaud	Sandwich jambon de poulet	Jambon bruni sauce forestière	Boeuf à la provençale
	Riz 	Duo de carottes 	Chips	Frites	Lentilles 
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aux fruits 				
 DESSERT		Cerises	Crème dessert au chocolat	Barre glacée	Fruit de saison
 GOÛTER	Pain au maïs, compote à boire	Pain aux céréales, beurre, fruit	Compote à boire cake	Brioche tranchée compote 	Baguette viennoise, chocolat, jus de fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 31 : du 1<sup>er</sup> au 5 août 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Melon / pastèque	Céleri 	Melon 	Pâté de chair Gregam	Pamplemousse / clémentine
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tomate farcie 	Pané emmental 	Sandwich jambon fromage	Plein filet meunière citron	Knacki sauce tomate
	Riz 	Mélange du soleil	Chips	Jardinière de légumes	Purée
 PRODUIT LAITIER				Yaourt nature 	
 DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat		Glace
 GOÛTER	Pain au maïs, compote à boire	Pain aux céréales, beurre, fruit	Compote à boire, cake	Brioche tranchée, compote 	Baguette viennoise, chocolat, jus de fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 32 : du 08 au 12 août 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Betteraves  Emmental	Wraps	Melon	Taboulé	Concombre  à la crème
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Pâtes  à la carbonara 	Steack haché 	Sandwich jambon fromage	Hoki sauce Dugléré	Colin pané
		Duo de carottes 	Chips	Julienne de légumes	Blé  Haricots verts Champignons
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Crème vanille en gourde	Fromage blanc vanille			Yaourt  de Merlevenez
 <b>DESSERT</b>	Fruit de saison		Compote de pomme	Glace	Muffin 
 <b>GOÛTER</b>	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain au maïs, confiture, lait	Pain avoine, fromage frais, pâtes de fruits	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain complet, fromage frais, jus de fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 33 : du 16 au 19 août 2022

	LUNDI	MARDI 	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>		Tomate  Mozzarella	Pastèque 	Salade de tomates, maïs, emmental	Salade de surimi (pâtes  )
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	15 août Jour Férié	Merguez végété	Sandwich rillettes de porc	Galette saucisse  de la Ferme de Kerroul	Plein filet de merlu 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		Semoule  Légumes couscous	Chips	Ratatouille	Mélange de céréales 
 <b>DESSERT</b>		Glace	Compote de pomme	Fruit de saison	Muffin 
 <b>GOÛTER</b>		Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain avoine, lait, compote 	Brioche, compote et lait 	Pain, jus de fruit, barre chocolat

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 34 : du 22 au 26 août 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI 
ENTRÉE 	Carottes rapées 	Piémontaise 	Melon	Tomates cerise	Concombre Feta
PLAT & ACCOMPAGNEMENT 	Sauté de porc à l'estragon 	Filet de Hoki Dieppoise 	Escalope de dinde à la crème 	Sandwich poulet	Omelette piperade
	Pommes de terre grenaille	Duo de carottes 	Mélange du soleil	Chips	Pâtes 
PRODUIT LAITIER 					
DESSERT 	Petit nova aux fruits	Crumble 	Crème dessert vanille 	Crème dessert	Sundae
GOÛTER 	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain au maïs, confiture, lait	Pain avoine, vache qui rit, fruit	Brioche tranchée, barre chocolat, lait	Baguette, compote, jus de fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 35 : du 29 au 31 août 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade fraîcheur (concombre/melon)	Taboulé	Concombre emmental 	Salade de tomates billes de mozzarella 	Melon / pastèque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT 	Aiguillettes de poulet sauce barbecue 	Plein filet de cabillaud Dieppoise 	Lasagnes végétariennes	Jambon bruni à la forestière 	Boeuf à la provençale 
	Riz 	Haricots verts à la provençale 	Salade verte	Frites	Lentilles  
PRODUIT LAITIER 					Crème dessert / sablé
DESSERT 	Fromage blanc aux fruits	Cerises	Petit pot de glace	Barres glacées / petits pots	
GOÛTER 	Pain au maïs, compote à boire	Pain aux céréales, beurre, fruit	Pain à l'avoine, fromage frais, jus de fruit	Cake, compote, lait 	Baguette, barre chocolat, jus de fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.