

# Menu du 5 au 9 Juillet 2021

| DATE   | LUNDI   | MARDI   | MERCREDI<br>végétarien  | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|---|---|---|--|---|
| 2ème entrée self/primaire                      |  Carottes râpées vinaigrette   | Melon   |  Concombre vinaigrette   | Taboulé<br>(semoule  )  | Melon   |
| Entrée   |  Tomate vinaigrette<br>basilic | Pastèque  |   |  |   |
| 2ème plat protidique<br>self/primaire          | Tenders de poulet   |  Spaghettis  bolognaise |  Omelette  | Filet de cabillaud sauce<br>hollandaise  |  Sauté d'agneau à la<br>provençale |
| Plat protidique                                |   |   |   |  |   |
| 2ème Garniture<br>accompagnement self/primaire |  Salade de pommes de terre     |   |  Epinards  à la crème |  Ratatouille            |  Riz                               |
| Garniture accompagnement                       |   |   |   |  |   |
| 2ème produit laitier<br>self/primaire          |  Yaourt Nature , sucre         | Emmental râpé   | Coulommiers   |  Fromage blanc et sucre |  Mimolette                         |
| Produit laitier                                |  Petit suisse aux fruits     |   |   |  |   |
| 2ème dessert self/primaire                     | Muffins aux pépites de<br>chocolat  |  Banane  | Riz au lait   | Nectarine  | Cocktail Arlequin BIO   |
| Dessert  |   |   |   |  |   |
|  | Pain , pâte à tartiner crumpy   | Gâteau , petit suisse   | Tranche de brioche , confiture  | Pain , beurre, fruit   | Pain au lait , chocolat   |