

Scolaire de ROMAGNAT

MIDI

LUNDI 8 JUILLET 2019

CAROTTES FRAÎCHES RÂPÉES AUX RAISINS
RÔTI DE BŒUF "LOCAL 48" FROID
POMMES DE TERRE EN SALADE ET COURGETTES RÂPÉES
KIRI
COMPOTE DE POMMES

MARDI 9 JUILLET 2019

TERRINE DE CAMPAGNE
POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE À LA CIBOULETTE
CŒURS DE BLÉ ET POÊLÉE DE LÉGUMES
BLEU D'AUVERGNE BIO
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 10 JUILLET 2019

TOMATES VINAIGRETTE
EMINCÉS DE VOLAILLE "LOCAUX 63"
RIZ ET AUBERGINES GRILLÉES
YAOURT AROMATISÉ
FLAN NAPPÉ AU CAMEL

JEUDI 11 JUILLET 2019

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES
PILONS DE POULET MARINÉS ET CHIPOLATAS
FRITES ET TOMATES PROVENCALE
CHÈVRE
OMELETTE NORVÉGIENNE

VENDREDI 12 JUILLET 2019

CÉLERI RÉMOULADE
HOKI PANÉ ET SON CITRON
RATATOUILLE ET GNOCCHI
YAOURT BIO
CRÈME AUX ŒUFS "MAISON"

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Fait maison"



"Produit local"



"Produit bio"



sont susceptibles de contenir des substances
ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.



LUNDI 15 JUILLET 2019

PASTÈQUE
HACHIS PARMENTIER
SALADE VERTE
PETIT SUISSE
CRÈME DESSERT VANILLE

MARDI 16 JUILLET 2019

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
FILET DE COLIN AÏOLI
POTATOES ET TRIO DE LÉGUMES (CHOUX-
FLEURS/CAROTTES/COURGETTES)
CANTAL
PÊCHES AU SIROP

MERCREDI 17 JUILLET 2019

SALADE D'ARTICHAUTS
EMINCÉS DE DINDE, SAUCE BASQUAISE
TOMATES RÔTIES ET RIZ
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUIT DE SAISON

JEUDI 18 JUILLET 2019

GASPACHO
FILET MIGNON AUX HERBES
AUBERGINES ET POMMES VAPEUR
YAOURT BIO
CLAFOUTIS AUX ABRICOTS FRAIS

VENDREDI 19 JUILLET 2019

SALADE ESTIVALE
PAVÉ DE LIEU, SAUCE CIBOULETTE
POLENTA TOMATÉE ET POÊLÉE DE LÉGUMES
SAMOS
GLACE

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Fait maison"



"Produit local"
sont susceptibles de contenir des substances
ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

"Produit bio"



Scolaire de ROMAGNAT

MIDI

LUNDI 22 JUILLET 2019

QUICHE LORRAINE
PAUPIETTE DE VEAU
EPINARDS ET PÂTES
SAINT NECTAIRE
FRUIT DE SAISON

MARDI 23 JUILLET 2019

CÉLERI RÂPÉ
JAMBON BRAISÉ, SAUCE MADÈRE
PURÉE ET RATATOUILLE
CHÈVRE
COMPOTE AU SPÉCULOOS

MERCREDI 24 JUILLET 2019

TOMATES VINAIGRETTE
RÔTI DE BŒUF "LOCAL 48"
HARICOTS BEURRE ET RIZ
YAOURT AROMATISÉ
ILE FLOTTANTE

JEUDI 25 JUILLET 2019

BETTERAVES VINAIGRETTE
ESCALOPE DE DINDE "LOCALE 48" GRILLÉE
COURGETTES GRILLÉES ET POMMES VAPEUR
BREBICRÈME
POIRES AU SIROP

VENDREDI 26 JUILLET 2019

ŒUF MAYONNAISE
POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE, SAUCE OSEILLE
COQUILLETES ET JULIENNE DE LÉGUMES
EMMENTAL
FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Fait maison"



"Produit local"



"Produit bio"



LUNDI 29 JUILLET 2019

PASTÈQUE
PILONS DE POULET "LOCAUX 48" GRILLÉS AU
ROMARIN
BLETTES AU JUS ET POMMES SAUTÉES
CAMEMBERT
GLACE

MARDI 30 JUILLET 2019

POIREAUX VINAIGRETTE
FILET DE SAUMON (FROID), SAUCE TARTARE
RIZ ET MANGES TOUT
YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 31 JUILLET 2019

PÂTÉ DE CAMPAGNE
SAUTÉ DE VEAU "LOCAL 48" À LA PROVENÇALE
POMMES BOULANGÈRE ET GALETTES DE LÉGUMES
CANTAL
TARTE AUX FRUITS

JEUDI 1 AOÛT 2019

CAROTTES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE VOLAILLE "LOCAL 63"
RATATOUILLE
SAMOS
FLAN PRALINÉ

VENDREDI 2 AOÛT 2019

ROSETTE BEURRE
FILET DE COLIN, SAUCE OSEILLE
FRITES ET CHAMPIGNONS ENTIERS GRILLÉS
CHÈVRE
FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Fait maison"



"Produit local"



"Produit bio"



sont susceptibles de contenir des substances
ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

Scolaire de ROMAGNAT

MIDI

LUNDI 26 AOÛT 2019

MELON
ESCALOPE MILANAISE
AUBERGINES ET SPAGHETTI
KIRI
MOUSSE AU CHOCOLAT

MARDI 27 AOÛT 2019

MACÉDOINE
RÔTI DE BŒUF AU JUS
CŒURS DE BLÉ ET COURGETTES GRILLÉES
YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 28 AOÛT 2019

CONCOMBRES À LA CIBOULETTE
PAUPIETTE DE VEAU
RISOTTO ET CHAMPIGNONS EN PERSILLADE
CAMEMBERT
TARTELETTE AUX FRAMBOISES

JEUDI 29 AOÛT 2019

PASTÈQUE - MELON
CHIPOLATAS
POMMES DAUPHINE ET HARICOTS VERTS
CANTAL
VACHERIN

VENDREDI 30 AOÛT 2019

TARTE AU FROMAGE
FILET DE COLIN SAUCE CITRON
LENTILLES ET HARICOTS BEURRE
PETIT SUISSE
FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Fait maison"



"Produit local"



"Produit bio"



sont susceptibles de contenir des substances
ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.