

MENU DU MOIS DE JUILLET 2020 Bonneuil et VSG

Semaine 27			Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
			Pizza Sauté de veau Marengo /Vegballs Petits pois Fromage Fruit	Chou-fleur vinaigrette Omelette au fromage Macaronis Fromage Fruit	Concombre en salade Escalope viennoise/ Végétale Poêlée légumes Fromage Gélifié vanille
Semaine 28	Lundi 06 CA	Mardi 07 CA	Mercredi 08 CA	Jeudi 09 CA	Vendredi 10
CA	Sardines Vegballs à l Italienne Jardinière Fromage Fruit	Tomates en salade Rôti de dinde ketchup/ <i>Poisson sauce</i> Flageolets Fromage blanc Compote	Chou-rouge vinaigrette Côte de porc* / <i>Omelette</i> Gratin de courgettes Fromage Tarte aux cerises	Méli mélo de salade Hachis Parmentier/ <i>Hachis végétal</i> Fromage Crème caramel	Pomme de terre en salade Poisson pané, citron Ratatouille Fromage 🍷 Fruit
Semaine 29	Lundi 13 CA	Mardi 14	Mercredi 15 CA	Jeudi 16 CA	Vendredi 17 CA
CA	Pastèque Poulet rôti/ <i>Omelette</i> Tortis Fromage Gélifié chocolat	Féié	Betterave en salade Poisson sauce nantua Blé au beurre Fromage Mosaïque de fruits	Céleri rémoulade Emincé de langue sauce piquante/ <i>Emincé végétal</i> Purée Fromage 🍷 Fruit	Lentilles en salade Œuf Mornay Epinards à la crème Fromage Fruit
Semaine 30	Lundi 20 CA	Mardi 21 CA	Mercredi 22 CA	Jeudi 23 CA	Vendredi 24 CA
CA	Salade verte Lasagnes au saumon Fromage Compote de pommes	Riz en salade Boulettes de bœuf sauce au poivre/ <i>Falafels</i> Petits pois, carottes Fromage 🍷 Fruit	Carottes râpées Rôti de porc* / <i>Omelette</i> Haricots blancs Fromage Mousse chocolat	Melon Escalope de dinde à la crème/ <i>Crocqu' in boulghour</i> Poêlée bretonne Fromage blanc Tarte aux pommes	Saucisson à l'ail* Filet de poisson meunière Brocolis en gratin Fromage Fruit
Semaine 31	Lundi 27 CA	Mardi 28 CA	Mercredi 29 CA	Jeudi 30 CA	Vendredi 31 CA
CA	Salade de pâtes Emincé de porc à l'ancienne* / <i>Emincé végétal</i> Carottes au jus Fromage Fruit	Tomate en salade Filet de poisson sauce dieppoise Riz Fromage Mille feuilles	Tarte au fromage Sauté de bœuf/ <i>Vegballs</i> Poêlée de légumes Fromage Fruit	Haricots verts en salade Omelette Pommes country Fromage Fruit	Concombre à la crème Rôti de dinde mayonnaise/ <i>Poisson pané</i> Coquillettes Fromage Gélifié vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

Menu adaptable en repas froid

*Porc entrant dans la composition du plat. Les charcuteries seront remplacées par des coupelles de volaille, la viande de porc par de la viande de dinde.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Toute l'équipe du SIRM vous souhaite un bon appétit !