



Semaine n°29 du 24 au 30 juillet 2024

NOM DU CUISINIER

	Menu A	Menu B	Menu C - 2024	Menu D - 2024
JEUDI	<p>Carottes crues et sauce vinaigre</p> <p>Poivre basquaise</p> <p>Riz blanc</p> <p>Frites potées</p> <p>Moules au choucroute au sel</p>	<p>Salade de pommes crues</p> <p>Colgate de porc aux légumes</p> <p>Préparation de légumes</p> <p>Quadrants</p> <p>Pommes de terre</p>	<p>Pâtage Saint Germain</p> <p>Tarte au citron</p> <p>Salade verte en vinaigrette</p> <p>Bouffe de poulet au sel</p>	<p>Pâtage Saint Germain</p> <p>Bouffe de poulet au sel</p>
VENDREDI	<p>Courgettes crues</p> <p>Bœuf rôti</p> <p>Pommes de terre frites</p> <p>Carottes</p> <p>Purée pommes terres cuites</p>	<p>Pâtes au bœuf</p> <p>Les deux œufs</p> <p>Spécialité régionale</p> <p>Petit fromage frais aux noix</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Pâtage de légumes</p> <p>Œuf mouillé 1</p> <p>Pommes</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Pâtage de légumes</p> <p>Riz blanc</p>
SAMEDI	<p>Bœuf crû</p> <p>Bœuf de tendre à la provençale</p> <p>Tarte</p> <p>Riz blanc</p> <p>Carottes crues</p>	<p>Salade de légumes</p> <p>Salade à la provençale 1</p> <p>—</p> <p>Œuflette au citron</p> <p>Riz blanc</p>	<p>Pâtage riz</p> <p>Œuf au citron vanille et citron vert</p> <p>Œuflette au citron vanille (partout)</p> <p>Œuflette</p>	<p>Pâtage riz</p> <p>Bœuf au sel</p>
DIMANCHE	<p>Œuflette crues</p> <p>Œuflette au sel</p> <p>—</p> <p>Pommes frites au sel avec tomates</p> <p>Tarte au sel</p>	<p>Tarte</p> <p>Œuf de tendre à la provençale</p> <p>Œuflette crues</p> <p>Œuflette</p> <p>Purée pommes terres</p>	<p>Pâtage de légumes</p> <p>Carottes aux grains de sésame</p> <p>—</p> <p>Légumes crues</p>	<p>Pâtage de légumes</p> <p>Bouffe de poulet au sel</p>
LUNDI	<p>Lentilles à l'italienne</p> <p>Œuf mouillé</p> <p>Pommes crues sautées</p> <p>Bœuf rôti</p> <p>Bœuf au sel au fruit</p>	<p>Tarte de légumes au fromage frais</p> <p>Salade composée (partout)</p> <p>—</p> <p>Œuf mouillé</p> <p>Pommes</p>	<p>Pâtage à la tomate</p> <p>Œuf-Mouillé</p> <p>Salade verte en vinaigrette</p> <p>Œuf mouillé</p>	<p>Pâtage à la tomate</p> <p>Œuflette au sel</p>
MARDI	<p>Pâtes de courgettes</p> <p>Œuflette au sel</p> <p>—</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Œuflette</p>	<p>Œuf</p> <p>Pommes de lentilles crues</p> <p>—</p> <p>Œuf</p> <p>Œuf au sel</p>	<p>Pâtage de légumes</p> <p>Œuflette de poulet au citron vert</p> <p>Bœuf de légumes</p> <p>Riz sauté au sel</p>	<p>Pâtage de légumes</p> <p>Pommes au sel</p>
MERCREDI	<p>Tomates crues vinaigrées</p> <p>Œuflette au sel au citron 1</p> <p>Purée pommes terres</p> <p>Œuf</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Œuflette de tomates</p> <p>Œuflette au sel au citron</p> <p>Riz sauté au sel</p> <p>Pommes</p> <p>Pommes de terre</p>	<p>Pâtage de courgettes</p> <p>Œuflette de poulet au citron vert</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Pâtage de courgettes</p> <p>Riz sauté au citron</p>

Les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits et des ingrédients.

Menu A : Œuflette crues au sel, Œuflette au sel, Pommes frites au sel avec tomates, Purée de pommes de terre, Œuflette, Pommes de terre, Riz sauté au sel, Purée de pommes de terre, Œuflette, Pommes de terre.

Menu B : Œuflette crues au sel, Œuflette au sel, Pommes frites au sel avec tomates, Purée de pommes de terre, Œuflette, Pommes de terre, Riz sauté au sel, Purée de pommes de terre, Œuflette, Pommes de terre.

Menu C : Œuflette crues au sel, Œuflette au sel, Pommes frites au sel avec tomates, Purée de pommes de terre, Œuflette, Pommes de terre, Riz sauté au sel, Purée de pommes de terre, Œuflette, Pommes de terre.

Menu D : Œuflette crues au sel, Œuflette au sel, Pommes frites au sel avec tomates, Purée de pommes de terre, Œuflette, Pommes de terre, Riz sauté au sel, Purée de pommes de terre, Œuflette, Pommes de terre.