

# Du 04 au 08 Juillet 2022

## Lundi

CAROTTES RAPÉES AUX RAISINS SECS ET À LA CORIANDRE  
BOULETTES AU BOEUF ET SAUCE TOMATE AUX 4 ÉPICES  
BROWNIE

SALADE BATAVIA AU BLEU  
MERLU BLANC ECHALOTE  
SEMOULE DE BLÉ HARICOTS VERT À LA VAPEUR  
FROMAGE BLANC CAMEMBERT  
FRUITS DE SAISON

CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC, ÉPICES ET MENTHE  
CRÈME AU CITRON

## Mardi

SALADE DE PÂTES À L'AIL ET AU CITRON  
ESCALOPE DE VEAU HACHÉE ET JUS CARAMÉLISÉ  
FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES

SALADE BATAVIA À L'ÉCHALOTE  
MERLU BLANC SAUCE CURRY  
POMMES FRITES BOULGOUR CRÉOLE AUX PETITS LÉGUMES  
BRIE YAOURT AROMATISÉ  
FRUITS DE SAISON

PÂTÉ FORESTIER ET CORNICHON  
FLAN PÂTISSIER AUX FRUITS ROUGE

## Jeudi

SALADE DE MELONS ET CONCOMBRE À LA MENTHE  
FRICASSÉE DE PORC AUX OLIVES NOIRES  
SALADE DE FRUITS FRAIS

SALADE BATAVIA AU MAÏS  
MERLU BLANC SAUCE BEURRE BLANC  
FLAGEOLETS MIJOTÉS CAROTTES AU JUS  
MIMOLETTE FROMAGE BLANC  
FRUITS DE SAISON

PÂTÉ BRETON ET CORNICHON  
GÂTEAU AU FROMAGE BLANC ET AUX FRAMBOISES

## Vendredi

SALADE AU CHOU CHINOIS, HARICOT MUNGO ET MAÏS  
DUO DE SAUCISSE CHIPOLATA ET MERGUEZ  
POMMES DE TERRE À LA VAPEUR  
GÂTEAU DE RIZ

SALADE BATAVIA À L'EMMENTAL  
MERLU BLANC SAUCE VIN BLANC  
BRUNOISE DE LÉGUMES  
YAOURT NATURE BLEU  
FRUITS DE SAISON

PURÉE DE LENTILLES FROIDES AU FROMAGE BLANC ET À L'ÉCHALION  
BÂTONNET DE GLACE VANILLE, ENROBAGE NOISSETTES HACHÉES



Gourmand



Saison



Inspiration du chef