

Lundi 08 juillet

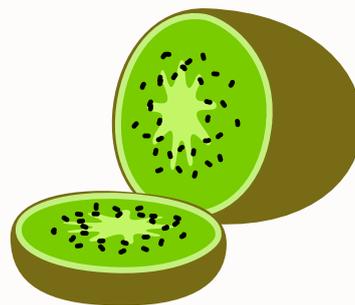
Entrée : Croustillant fromager

Plat : Cordon bleu de volaille

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Laitage du jour

Dessert : Fruit frais 



Mardi 09 juillet

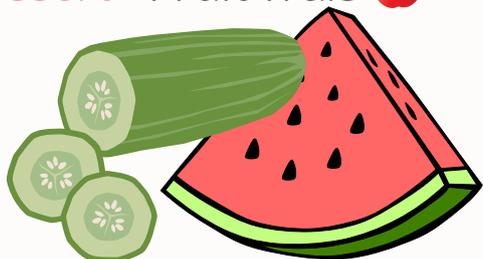
Entrée : Concombres et pastèque

Plat : Saucisse sauce rougail HVE

Accompagnement : Riz

Laitage : Fromage du jour

Dessert : Mousse au chocolat au lait



Mercredi 10 juillet

Entrée : Salade de blé au surimi

Plat : Rôti de dinde aux poivrons

Accompagnement : Haricots verts

Laitage : Camembert

Dessert : Compote de pomme HVE



Jeudi 11 juillet

Entrée : Pommes de terre façons piémontaise

Plat : Filet de poulet au jus

Accompagnement : Ratatouille

Laitage : Emmental

Dessert : Liégeois vanille



Vendredi 12 juillet

Sortie au zoo d'Amiens



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Lundi 15 juillet

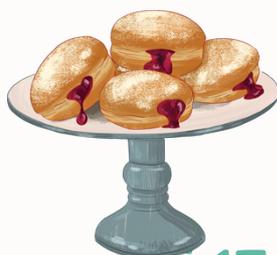
Entrée : Radis beurre

Plat : Lasagnes bolognaises VBF 

Accompagnement : /

Laitage : Yaourt velouté aux fruits

Dessert : Madeleine



Mardi 16 juillet

Entrée : Tomates et concombres nature HO

Plat : Sauté de porc à l'estragon

Accompagnement : Petits pois

Laitage : Saint Paulin

Dessert : Beignet aux pommes



Mercredi 17 juillet

Entrée : Carottes râpées

Plat : Couscous boulettes de soja

Accompagnement : Semoule

Laitage : Brie pointe

Dessert : Arlequin de fruits coupelle

Jeudi 18 juillet

Sortie à Cariwood

Vendredi 19 juillet

Entrée : Riz Andalouse

Plat : Beignet au calamar sauce ketchup

Accompagnement : Épinards béchamel et pommes de terre

Laitage : Buchette de chèvre mélange

Dessert : Flan nappé caramel



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Neuilly-sous-Clermont

Menu du 22 au 26 juillet

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Pain fournis par la boulangerie "Maison Daché"

Lundi 22 juillet

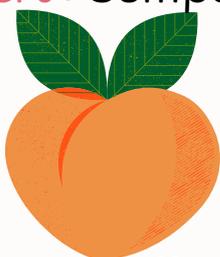
Entrée : Taboulé

Plat : Escalope de volaille à l'estragon

Accompagnement : Haricots beurre

Laitage : Vache qui rit

Dessert : Compote pomme fraise



Accompagnement : Purée de pommes de terre

Mercredi 24 juillet

Entrée : Tomates mozzarella basilic

Plat : Rôti de bœuf VBF froid

Accompagnement : Salade de pommes de terre façons piémontaise

Laitage : Tomme noire

Dessert : Liégeois chocolat



Mardi 23 juillet

Entrée : Carottes râpées

Plat : Tarte au fromage

Laitage : Boursin

Dessert : Fruit frais

Jeudi 25 juillet

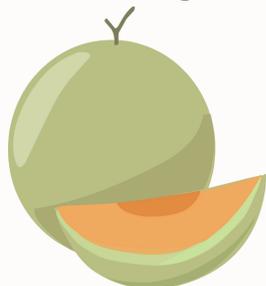
Entrée : Melon

Plat : Boulettes végétales sauce tomate

Accompagnement : Riz

Laitage : Brie pointe

Dessert : Yaourt velouté aux fruits



Vendredi 26 juillet

Sortie au parc Saint-Paul



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Lundi 29 juillet

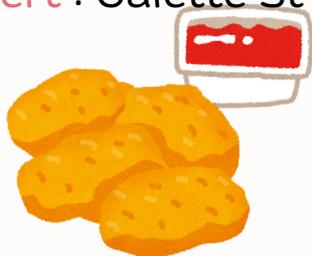
Entrée : Radis beurre

Plat : Rôti de porc HVE sauce normande

Accompagnement : Pommes rissolées

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Galette St Michel



Mercredi 31 juillet

Entrée : Concombres et pastèque

Plat : Œufs durs sauce crème

Accompagnement : Purée de carottes

Laitage : Fondu président

Dessert : Liégeois vanille



Vendredi 02 août



Mardi 30 juillet

Entrée : Salade basque

Plat : Nugget's de blé

Accompagnement : Haricots verts

Laitage : Camembert

Dessert : Fruit frais



Jeudi 01 août

Entrée : Carottes râpées au cumin

Plat : Filet de poulet au jus

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Buchette de chèvre mélange

Dessert : Gâteau au chocolat

Sortie à l'Aquaspace



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Lundi 05 août

Entrée : Taboulé

Plat : Cordon bleu de volaille

Accompagnement : Ratatouille / purée de pommes de terre

Laitage : Tomme noire

Dessert : Compote pomme abricot



Mardi 06 août

Sortie au musée d'Hétomesnil

Mercredi 07 août

Entrée : Médaillon de surimi mayonnaise

Plat : Haché de veau à la Lyonnaise

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Petit suisse sucré

Dessert : Fruit frais



Jeudi 08 août

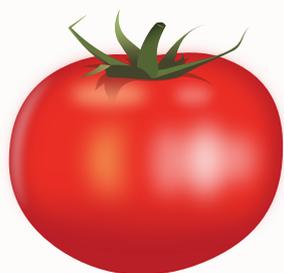
Entrée : Tomates

Plat : Tandoori de volaille

Accompagnement : Riz

Laitage : Camembert

Dessert : Dessert lacté à la vanille



Vendredi 09 août

Entrée : Pâté de campagne et cornichon

Plat : Poisson meunière nature

Accompagnement : Gratin de choux fleurs / Haricots verts

Laitage : Yaourt velouté aux fruits

Dessert : Palmier



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Lundi 12 août

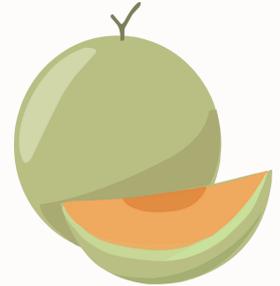
Entrée : Melon

Plat : Poulet rôti

Accompagnement : Purée de pommes de terre

Laitage : Carré de l'Est

Dessert : Fruit frais



Mardi 13 août

Sortie à la piscine de Fitz-James

Mercredi 14 août

Entrée : Cervelas nature

Plat : Paupiette de veau sauce barbecue

Accompagnement : Petits pois carottes

Laitage : Compote pomme abricot

Dessert : Palet breton



Jeudi 15 août

Assomption

Vendredi 16 août

Entrée : Carottes rapées

Plat : Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate

Accompagnement : Pâtes

Laitage : Yaourt sucré

Dessert : Gâteau aux pommes



 Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Lundi 19 août

Entrée : Tomates cerise

Plat : Filet de poulet au jus

Accompagnement : Macaronis au fromage

Laitage : Emmental

Dessert : Liégeois chocolat



Mardi 20 août

Entrée : Concombres nature

Plat : Pizza au fromage

Accompagnement : Frites au four

Laitage : Compote de pomme HVE

Dessert : Galette bretonne



Mercredi 21 août

Entrée : Salade du chef (Carottes, tomates, maïs et salade verte)

Plat : Boulette de bœuf stroganoff

Accompagnement : Haricots verts

Laitage : Camembert

Dessert : Yaourt aromatisé



Jeudi 22 août

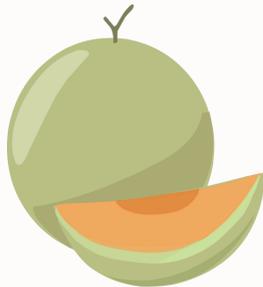
Entrée : Melon

Plat : Tortellinis ricotta, épinards sauce tomate

Accompagnement : /

Laitage : Fraidou

Dessert : Cake pépites de chocolat



Vendredi 23 août

Sortie à Aventure Land



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale

Lundi 26 août

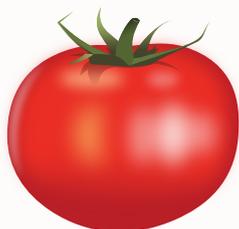
Entrée : Oeuf dur et dosette mayonnaise

Plat : Aiguillettes de volaille au paprika

Accompagnement : Petits pois

Laitage : Novly vanille

Dessert : Biscuit palmito



Mercredi 28 août

Entrée : Concombres et pastèque

Plat : Filet de dinde sauce Marengo

Accompagnement : Flageolets

Laitage : Fromage du jour

Dessert : Entremets vanille



Vendredi 30 août

Mardi 27 août

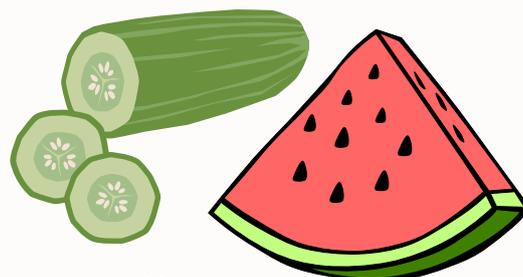
Entrée : Tomates

Plat : Saucisse sauce rougail HVE

Accompagnement : Riz

Laitage : Petit suisse aux fruits

Dessert : fruit frais



Jeudi 29 août

Entrée : Melon

Plat : Hachis parmentier

Accompagnement : /

Laitage : Vache picon

Dessert : Cake au citron

Sortie au parc Astérix



Viande française



Produit de saison



Produit végétarien



Produits locaux



Produits Bio

HVE : Haute Valeur Environnementale