



MENUS DU 6 AU 10 JUILLET

<u>LUNDI</u> Tomates en salade* Filet mignon à la moutarde Polenta* Pommes*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et fromage
<u>MARDI</u> Salade verte* Omelette aux pommes de terre et à l'emmental* Compote de pommes*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Brioche
<u>MERCREDI</u> Brocolis en salade* Boulettes d'agneau, sauce tomate Semoule* Dessert au choix*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Madeleines au citron (atelier pâtisserie) *
<u>JEUDI</u> Haricots verts en salade* Pâtes au saumon* Pastèque*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et chocolat*
<u> VENDREDI</u> Caviar d'aubergines* Sauté de poulet Riz basmati* Yaourt à la vanille*	<u>Goûters</u> Fruits de saison* Gâteau maison à la pêche*

- *Produits issus de l'agriculture biologique.
- Repas accompagnés de pain complet à volonté.
- Les assaisonnements sont au jus de citron*, vinaigre balsamique, huile d'olive* et de colza.
- 10h00-10h30 : en-cas des élémentaires (pain*, fromage* et pommes*).