



JUILLET 2024

sauf cas de force majeure, sous réserve de livraison ou de grève



LABASTIDE

lundi 8 juillet 2024	mardi 9 juillet 2024	mercredi 10 juillet 2024	jeudi 11 juillet 2024	vendredi 12 juillet 2024
Radis croque sel Filet de lieu sauce ciboulette Pomme de terre vapeur Emmental Pêche	Salade de perles Sauté de veau sauce forestière *(Steak de soja) Carottes poêlées Yaourt aromatisé Ananas frais	Salade verte et croûtons Raviolis de bœuf *(au saumon) Carré Liguail Banane BIO	Salade de riz Nuggets de blé Poêlée de légumes Petit moulé Salade de fruits frais	Melon Haut de cuisse mayonnaise *(Surimi) Salade de pâtes Tomme grise Glace
lundi 15 juillet 2024	mardi 16 juillet 2024	mercredi 17 juillet 2024	jeudi 18 juillet 2024	vendredi 19 juillet 2024
Pastèque Chili Sin carne Riz et poivrons à l'ail Buchette lait mélange Compote	Carottes râpées au citron Rôti de porc au jus *(Omelette) Boulgour BIO Gouda Nectarine	Macédoine vinaigrette Cordon bleu *(Croq fromage) Epinards béchamel Fromage blanc Pêche	Tomates vinaigrette Mijoté de bœuf *(Boules de soja) Purée de pomme de terre Samos Moelleux au chocolat	Friand au fromage Dos de colin sauce Nantua Brocolis persillées Yaourt sucré Banane
lundi 22 juillet 2024	mardi 23 juillet 2024	mercredi 24 juillet 2024	jeudi 25 juillet 2024	vendredi 26 juillet 2024
Salade de haricots verts Sauté de poulet tandoori *(Poisson pané) Bié BIO Tartare Nectarine	Pâté de campagne Rôti de bœuf froid *(Œuf dur) Salade de crudités Vache Picon Glace	Concombre au vinaigre de Xérès Gnocchis tomates et mozzarella et basilic Petit suisse aromatisé Salade de fruits fraîche (et cerises)	Taboulé Calamars à la romaine Brunoise provençale Vache qui rit Ananas frais	Melon Lasagnes au bœuf *(au thon) Yaourt nature sucré Gâteau au yaourt
lundi 29 juillet 2024	mardi 30 juillet 2024	mercredi 31 juillet 2024	jeudi 1 août 2024	vendredi 2 août 2024
Carottes râpées vinaigrette Jambon au jus *(Omelette) Coquillettes Camembert Compote	Piémontaise Filet de colin sauce citron Courgettes sautées Chanteneige Pêche	Salade verte et radis Cocotte de lentilles à l'indienne Semoule Tomme grise Liégeois vanille	Sardine citron Sauté de bœuf à la tomate *(Samoussa de légumes) Haricots verts persillés Croc lait Abricots	Concombres au yaourt Aiguillettes de dinde au jus *(Aiguillettes poisson) Riz BIO pilaf Yaourt aromatisé Brownies

Repas froid

Repas froid

Les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.



LES VIANDES BOVINES SERVIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

