

COMMUNAUTE DE COMMUNES RHONY VISTRE VIDOURLE

Menus du mois de Juillet 2017



(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 10 au 14	Salade fraîcheur (batavia, carotte,maïs) Tranche de bœuf braisé à l'échalote Pommes noisette Gouda Fruits au sirop	Tarte aux poireaux Sauté de dinde à la dijonnaise  Pâtes Vache qui rit Fruit de saison	Tapenade verte sur toast Filet de hoki sauce tomate Jeunes carottes Brie à la coupe  Fruit de saison	Tomates - Mozzarella Cari de poisson Riz rouge Crème dessert praliné	Fête Nationale
Du 17 au 21	Concombres vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Camembert à la coupe Flan caramel	Macédoine mayonnaise Tortilla de pommes de terre Courgettes à la provençale Yaourt sucré Fruit de saison	Repas Américain Salade verte Nuggets de volaille Frites Cookies Soda	Salade de pois chiches Rôti de porc au jus Haricots verts au paprika Edam  Fruit de saison	
Du 24 au 28	Pâté de campagne Quenelles sauce tomate Brunoise de légumes Tome noire  Fruit de saison	Repas rouge Tomates vinaigrette Chili con carné Riz créole Domalaité Tarte aux fraises	Salade de Pâtes Marco Paulo  Jambon blanc Choux fleur béchamel Fripons Fruit de saison	 Laitue Escalope de volaille aux olives Pommes de terre boulangère Bûche de chèvre à la coupe Yaourt brassé aux fruits	Crêpe au fromage Poisson pané et citron Ratatouille Fromage fouetté Fruit de saison
Du 31 juillet au 04 Août	<i>Fermeture</i>	<i>Fermeture</i>	<i>Fermeture</i>	<i>Fermeture</i>	<i>Fermeture</i>

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets
faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture
Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)