







# COMMUNAUTE DE COMMUNES RHONY VISTRE VIDOURLE

## Menus du mois de Juillet 2017



(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 10 au 14</b>	Salade fraîcheur ( batavia, carotte, maïs) Tranche de bœuf braisé à l'échalote Pommes noisette Gouda Fruits au sirop	Tarte aux poireaux <b>Sauté de dinde</b> 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  <b>Fruit de saison</b>	Tomates - Mozzarella Cari de poisson Riz rouge Crème dessert praliné	<b>Fête Nationale</b>
<b>Du 17 au 21</b>	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	<b>Repas Américain</b> <b>Salade verte</b> <b>Nuggets de volaille</b> <b>Frites</b> <b>Cookies</b> <b>Soda</b>	Salade de pois chiches Rôti de porc au jus Haricots verts au paprika Edam  <b>Fruit de saison</b>	
<b>Du 24 au 28</b>	Pâté de campagne Quenelles sauce tomate Brunoise de légumes Tome noire  <b>Fruit de saison</b>	<b>Repas rouge</b> <b>Tomates vinaigrette</b> <b>Chili con carné</b> <b>Riz créole</b> <b>Domalaité</b> <b>Tarte aux fraises</b>	Salade de Pâtes Marco Paulo  <b>Jambon blanc</b> Choux fleur béchamel Fripons Fruit de saison	 Laitue <b>Escalope de volaille</b> aux olives Pommes de terre boulangère Bûche de chèvre à la coupe Yaourt brassé aux fruits	
<b>Du 31 juillet au 04 Août</b>	<b>Repas barbecue</b> <b>Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc ciboulette</b> <b>Chipolatas</b> <b>Salade niçoise</b> <b>Emmental</b> <b>Beignet au chocolat</b>	Taboulé à l'orientale Rôti de veau Aubergines à la parmesane Cotentin Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Terrine de poisson Lentilles Petit suisse sucré Fruit de saison	Melon jaune Steak haché aux herbes Purée de céleris Chantailou  <b>Laitage</b>	

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)