

SEMAINE 26

du 26 au 02 juillet 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Betteraves *

Raviolis *

Salade verte

Compote *

Biscuit *

Salade de pommes de terre

Saucisse de Toulouse

Purée de carottes

Pointe de brie

Abricots (sous réserve)

Saucisson à l'ail et cornichon

Rôti de dinde froid

Gratin de courgettes

Petit suisse sucré

Tarte aux pommes

Melon

Blanquette de poisson

Riz

Camembert

Liégeois vanille

* utilisation du stock tampon = stock de "secours" livré en début d'année pour pallier d'éventuels problèmes de livraison

SEMAINE 27

du 03 au 09 juillet 2017

Repas froid

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Salade de riz, thon, radis, œuf
vinaigrette

Cordon bleu

Haricots verts

Cœur de Neufchâtel

Novly chocolat

Carottes râpées

Saucisse knack

Tortis

Fromage blanc sucré

Galette goulibeur

Pastèque

Poulet sauce grand-mère

Rousties de légumes

Kiri

Entremets caramel

Piémontaise

Jambon de dinde

Chips

St Paulin portion

Pêche (sous réserve)

Toute l'équipe de la Cuisine Evolutive de Montlouis-sur-Loire espère
que vous vous êtes régalez et vous souhaite de

**Bonnes
Vacances!**



**PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE RAISONNÉE**



**PÂTISSERIES
MAISON**



**TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANÇAISE**



LES PRODUITS DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat est
composé d'ingrédients crus



NOUVEAU



**PLAT CONTENANT
DU PORC**

