

# Menus Juillet 2016

Sous réserve d'approvisionnement

Année scolaire 2015 - 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 04 au 08 JUILLET 2016	Betteraves rapées Cordon bleu Tian d'aubergines Pommes au four	Carottes rapées au citron Couscous à la volaille Fromage Nectarine	<b>CREOLE</b> Accra de morue Poulet noix de coco riz Gateau a l'anas	<b>BUFFET</b> Taboulé / salade composée Brochettes saucisses Chips Fromage Abricot	Coeurs de palmier Nugget de poisson Ratatouille Brownie à la crème Anglaise
Du 11 au 15 JUILLET 2016	Feuilleté au fromage Filet de colin Pommes vapeur Nectarines	<b>PIQUE NIQUE</b> Pain bagnat chips fromage compote biscuit	<b>ROUGE</b> Pastèque Chili con carne Mimolette Cerises	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>
Du 18 AU 22 JUILLET 2016	Salade verte Gratin de Ravioli à la tomate Glace	Taboulé Œufs durs Epinards à la creme Chocolat liégeois	Saucisson Aïoli Légumes Fromage Brownie au chocolat	Salade de chèvre chaud Steak haché Purée Fromage blanc aux fruits	<b>BUFFET</b> PIZZA Ribs Brochettes Chips Fromage Brochettes Melon/Pastèque
Du 25 au 29 JUILLET 2016	Tomates macédoine Roti de boeuf Coquillettes Crème anglaise Peche	Surimi Crêpes au jambon Haricots verts persillés Crème dessert au chocolat	<b>PIRATES</b> Radis beurre Pilons de poulet Potatoes Fromage Banane	Melon Nuggets de poisson Riz Glace	Salade Californienne Hamburgers Potatoes Glace Sunday

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu  
 Franck Charignon

Le Directeur Général des Services  
 Christophe Baroni

Le Maire  
 Christian Tort

Féculent

Fruit et légume

Ingédient BIO



Viande bovine d'origine  
 européenne

Protéine

Produit laitier