

Menus Juillet 2017

Sous réserve d'approvisionnement

Année scolaire 2016 - 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 10 au 14 JUILLET 2017	Betteraves rapées Cordon bleu Tian d'aubergines Pommes au four	Carottes rapées au citron Couscous à la volaille Fromage Nectarine	Salade de tomates Gigolette de lapin riz Gateau a l'ananas	BUFFET Taboulé / Melon Poulet TEX MEX Chips Glace	FERIE
CAMARGUE Du 17 au 21 JUILLET 2017	Feuilleté au fromage Filet de colin Haricots verts Nectarines	Salade composée Gardiane de taureau riz Camarguais Fromage Poires au chocolat	Pastèque Chili con carne Mimolette Banane	PIQUE NIQUE Pain bagnat chips fromage compote biscuit	Melon Steak haché Pommes sautées Glace
du 24 AU 28 JUILLET 2016	Salade verte Gratin de Ravioli à la tomate Glace	Taboulé Œufs durs Epinards à la creme Nectarine	Saucisson Aïoli Légumes Fromage Brownie au chocolat	Salade de chèvre chaud Hachis Parmentier Fromage blanc aux fruits	BUFFET PIZZA Brochettes Saucisses Chips Fromage Melon/Pastèque
Du 31 JUILLET au 4 AOUT 2017	Tomates macédoine Roti de boeuf Coquillettes Fromage	Surimi Crêpes au jambon Haricots verts persillés Crème dessert	Radis beurre Pignons de poulet Pommes sautées Fromage	Melon Nuggets de poisson Riz à la tomate Peche	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