



CAROMB

SEMAINE DU 06 AU 31 JUILLET 2020

	06 au 10 Juillet 2020	13 au 17 Juillet 2020	20 au 24 Juillet 2020	27 au 31 Juillet 2020
Lundi	Tomates et dés de mimolette Filet de hoki Panés Pommes Dauphines Mont cadé Crème chocolat	Cèleri Râpée Jambon Courgettes sautées et pommes de terre Fromage blanc aromatisées	Salade de lentilles Sauté de dinde aux légumes Kiri Compote	Pizza Salade de riz au thon Bleu Salade de fruits
Mardi	Carottes râpées Coquillettes Sauté de Bœuf Gouda Glace	Férialé	Pastèque Couscous Bonbel Petits suisses aromatisées	Salade de pâte Roti de Bœuf froid Chavroux Crème vanille
Mercredi	Rosette et beurre Lasagnes saumon épinard Brie Yaourt nature Sucré	Salade Hamburger Frites Babybel Glace	Feuilleté chèvre Salade niçoise Edam Pâtisserie	Tomates Mozzarella Omelette Gratin Dauphinois Tomme Noire Pâtisserie
Jeudi	Melon Röstis de légumes Cordon Bleu Camembert Abricot	Œufs durs Mayonnaise Filet de Colin Brocolis à la crème Tomme blanche Mousse au chocolat	Pâté de campagne Pate à la carbonara Vache qui rit Melon	Batavia aux croûtons Steak haché Boulghour aux courgettes Camembert Abricot
Vendredi	Feuilletés saucisse ketchup Salade Piémontaise Vache qui rit Liégeois vanille	Taboulé Roti de porc froid Ratatouille Rondelé Pêche	Concombres vinaigrette Moules Frites Emmental Yaourt à boire	Salade et dés Fromage Filet de lieu Poêlée de Légumes Mimolette Pastèque



Viande Bovine Française issue d'animaux nés, élevés, abattus en France , contrôlée par INTERBREV



Produits locaux et/ou de saison



L'origine de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Plat fait 100% maison



Produits de la mer et de la pêche titulaires du label, ont été pêché durablement en respectant les stocks



* Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation