



D Du 5 au 9 juillet 2021	<p><b>Bonnes vacances</b></p>		<p><b>Mercredi 7 juillet</b></p> <p>Tomates féta</p> <p>Omelette (Euf Origine France) Ratatouille</p> <p>Pain d'épices Crème anglaise</p>	<p><b>Jeudi 8 juillet</b></p> <p>Melon</p> <p>Bœuf sauce curry (Pays-de-la-Loire, Parc de Brière) Riz</p> <p>Fromage blanc</p>	<p><b>Vendredi 9 juillet</b></p> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Filet de poisson à l'ail (Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation) Jeunes carottes</p> <p>Crème chocolat maison Biscuit</p>	
	Du 12 au 16 juillet 2021	<p><b>Lundi 12 juillet</b></p> <p>Radis beurre</p> <p>Coquillettes à la bolognaise Gruyère râpé</p> <p>Compote de pommes maison</p>	<p><b>Mardi 13 juillet</b></p> <p>Brocolis à l'huile de colza bio</p> <p>Emincé de porc aux oignons (Porc fermier de Vendée Label Rouge) Haricots verts</p> <p>Fromage Fruit</p>	<p><b>Mercredi 14 juillet</b></p> <p>Férialé</p>	<p><b>Jeudi 15 juillet</b></p> <p>Macédoine maïs</p> <p>Sauté de poulet (Poulet élevage 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3) Lentilles</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Vendredi 16 juillet</b></p> <p>Cœur de laitue</p> <p>Sauté de canard au miel (Origine France 85, 79 et 49) Trio de légumes</p> <p>Fromage frais fruité</p>
		Du 19 au 23 juillet 2021	<p><b>Lundi 19 juillet</b></p> <p>Melon</p> <p>Agneau au romarin (Pays-de-la-Loire, agneau dans le gigot) Semoule</p> <p>Yaourt bio nature</p>	<p><b>Mardi 20 juillet</b></p> <p>Rillettes cornichons</p> <p>Filet de daurade (Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation) Printanière de légumes</p> <p>Fromage Fruit</p>	<p><b>Mercredi 21 juillet</b></p> <p>Salade de riz et olives</p> <p>Œufs brouillés à la courgette (Œuf Origine France) Fromage Pêche</p>	<p><b>Jeudi 22 juillet</b></p> <p>Moules (Charron (17), Normandie (14), ou Pérestin (56) selon arrivage) Frites</p> <p>Yaourt à boire Fruit</p>
Du 26 au 30 juillet 2021			<p><b>Lundi 26 juillet</b></p> <p>Salade verte et croutons</p> <p>Filet de cabillaud au beurre citronné (Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation) Pommes de terre dorées</p> <p>Fromage blanc vanillé</p>	<p><b>Mardi 27 juillet</b></p> <p>Taboulé</p> <p>Emincé de dinde (Dinde origine France) Carottes</p> <p>Fromage Fruit</p>	<p><b>Mercredi 28 juillet</b></p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Steak haché sauce barbecue maison Riz pilaf</p> <p>Petit suisse Fruit</p>	<p><b>Jeudi 29 juillet</b></p> <p>Betteraves râpées</p> <p>Lapin chasseur (Origine France 85, 79 et 49) Macaronis</p> <p>Fromage Pomme cuite caramel</p>

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## NUTRI-INFO

- La Cuisine Centrale Municipale peut être amenée à modifier ces menus en fonction des approvisionnements
- Chaque jour : pain bio fabriqué à partir de farine type 80
- **Les origines de nos produits :** Porc (fermier de Vendée Label rouge), Bœuf (Parc naturel régional de Brière, Pays-de-la-Loire), Poulet et Dinde (Bleu-Blanc-Cœur), tous nos poissons (frais ou simple congélation), Agneau et Veau (origine Pays-de-la-Loire)
- **Les allergènes présents dans certaines de nos préparations :**

