




# MENUS DE L'ALSH DE ROSCOFF\*



<p><b><u>LUNDI 09 JUILLET</u></b>                      Betteraves rouges BIO râpées                      Escalope de dinde                      Haricots verts                      Semoule au lait</p>	<p><b><u>MARDI 10 JUILLET</u></b>                      Concombres BIO                      Rôti de porc                      Pommes sautées à l'ail et tomate provençale                      Flan</p>	<p><b><u>MERCREDI 11 JUILLET</u></b>                      Melon                      Pâtes bolognaise / Emmental                      Salade                      Fruit</p> 	<p><b><u>JEUDI 12 JUILLET</u></b>                      Couscous                      Légumes BIO et semoule BIO                      Fromage                      Fruit</p>	<p><b><u>VENREDI 13 JUILLET</u></b>                      Pastèque                      Filet de poisson pané/citron                      Riz BIO aux petits légumes                      Fromage                      Glace</p>
<p><b><u>LUNDI 16 JUILLET</u></b>                      Sauté de porc au curry                      Poêlée de légumes                      Fromage                      Fruit</p>	<p><b><u>MARDI 17 JUILLET</u></b>                      Melon                      Poulet rôti LR                      Riz BIO pilaf                      Fromage blanc BIO</p>	<p><b><u>MERCREDI 18 JUILLET</u></b>                      Sandwich jambon/emmental                      Sandwich pâté de foie et salade                      Chips/tomate                      Fruit</p> 	<p><b><u>JEUDI 19 JUILLET</u></b>                      Tarte aux oignons                      Chipolatas                      Lentilles BIO                      Fromage                      Fruit</p>	<p><b><u>VENREDI 20 JUILLET</u></b>                      Carottes BIO râpées                      Filet de poisson sauce marinère                      Pommes vapeur                      Crème dessert au chocolat</p>
<p><b><u>LUNDI 23 JUILLET</u></b>                      Radis BIO / beurre                      Rizotto aux filets de poulet et champignons                      Salade                      Fruit</p>	<p><b><u>MARDI 24 JUILLET</u></b>                      Carottes BIO râpées                      Cordon bleu                      Pommes de terre BIO et petits pois BIO                      Fromage blanc BIO</p>	<p><b><u>MERCREDI 25 JUILLET</u></b>                      Melon                      Hot-dog / ketchup                      Fromage                      Fruit</p>	<p><b><u>JEUDI 26 JUILLET</u></b>                      Tomates BIO vinaigrette                      Filet de poisson sauce au citron                      Délice de céréales                      Fromage                      Glace</p>	<p><b><u>VENREDI 27 JUILLET</u></b>                      Pâtes carbonara                      Salade                      Fromage                      Yaourt</p>
<p><b><u>LUNDI 30 JUILLET</u></b>                      Pastèque                      Boulettes de bœuf sauce tomate                      Ratatouille et semoule BIO                      Fromage blanc BIO</p>	<p><b><u>MARDI 31 JUILLET</u></b>                      Oeufs mayonnaise                      Filet de poisson sauce au curry                      Courgettes BIO et ebyl BIO                      Fruit</p>			

La viande bovine servie est d'origine française

\*Les menus pourront être modifiés selon l'arrivage des produits