




# MENUS DU MOIS DE JUILLET 2019

## CENTRE AERE

### COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Pastèque Paupiette de veau Purée de pommes de terre		
1	2	3	4	5
Pâté de campagne Colin sauce basilic Riz aux petits légumes Fruit de saison	Salade verte Hachis** Parmentier Glace	Salade de pâtes Cordon bleu Ratatouille Flan caramel	Melon Steak haché de veau* Haricots beurre Tarte aux pommes	Calamars à la romaine Gratin de courgettes Fromage Fruit de saison
8	9		11	12
Salade verte Nugget's de poulet Frites Flan vanille	 Betteraves Raviolis emmental basilic Fromage Banane	Tomate au basilic Boulettes de bœuf* au curry Semoule Liégeois	Allumette au fromage Sauté de dinde Provençal Carottes vichy Fruit de saison	Concombres à la menthe Feuilleté de poisson Poêlée de légumes Yaourt aromatisé
15	16	17	18	19
Salade verte Jambon de dinde Pomme dauphine Fruit de saison	Salade de riz Cuisse de poulet Haricots verts persillés Flan chocolat	Carottes râpées au citron Cavatappi bolognaise ** Compote de fruits	Salade de tomates Saucisse de volaille Purée de pomme de terre Yaourt nature	Poisson pané Jardinière de légumes Fromage Fruit de saison
22	23	24	25	26
Taboulé Rôti de dinde Courgette béchamel Fruit de saison	Haricots verts en salade Sauté de dinde Basquaise Semoule Yaourt aromatisé	<b>FETONS LES ANNIVERSAIRES</b> Macédoine mayonnaise Boulettes de mouton aux oignons  Ratatouille Pâtisserie		
29	30	31		

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :

\* France

\*\* Union Européenne



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique