

Menu du mois de juillet 2005

L'AMOUR DES JEUX



VENDREDI
1

DE JEUNER

BUFFET FROID

Tomate
Gigot d'agneau
Taboulé
Cantal
Tarte aux fraises

Goûter

Eau
Fruit de saison
Gâteau

LUNDI
4

MARDI
5

MERCREDI
6

JEUDI
7

VENDREDI
8

DE JEUNER

Radis roses/beurre Poulet rôti Pâtes coquillettes Fromage frais nature Poire au sirop	Salade vosgienne Sauté de veau Bouquetière de légumes Emmenthal Melon vert	Salade de tomate Gigot d'agneau Pommes sautées Bûche à la chèvre Dattes	Salade mêlée Filet de hoki pané/citron Haricots verts au jus Yaourt nature Chou vanille	Betteraves rouge Saucisse de volaille Lentilles au jus Camembert Cerises
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Eau Fruit de saison Gâteau	Eau Fruit de saison Gâteau	Eau Fruit de saison Gâteau	Eau Fruit de saison Gâteau	Eau Fruit de saison Gâteau

LUNDI
11

MARDI
12

MERCREDI
13

JEUDI
14

VENDREDI
15

DE JEUNER

Cœurs de palmier/mais Escalope de volaille sauce diable Purée de p. de terre Tome blanche Brugnon	Courgettes crues râpées Sauté de bœuf aux oignons Carottes vichy Fromage fondu Glace/biscuit	Salade mikado Filet de lingue/citron Gratin de brocolis Crème anglaise Brownies	FERIE	FERME
Goûter	Goûter	Goûter		
Eau Fruit de saison Gâteau	Eau Fruit de saison Gâteau	Eau Fruit de saison Gâteau		

LUNDI
18

MARDI
19

MERCREDI
20

JEUDI
21

VENDREDI
22

DE JEUNER

Salade paysanne Filet de flétan sauce provençale Courgettes au beurre Crème de gruyère Salade de fruits frais	Laitue vinaigrette Escalope de dinde au paprika Frites Yaourt Poire cuite au chocolat	Betteraves cuites Rôti de veau forestier Macaronis gratinés Saint Paulin Glace	MENU DES ILES Salade Antillaise Carry de poulet à la noix de coco et à l'ananas Riz créole Petit suisse nature Tartelette à la noix de coco	Pastèque Steack haché pur bœuf Jardinière de légumes Bleu des causses Clafoutis aux cerises
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Eau Fruit de saison Gâteau	Eau Fruit de saison Gâteau	Eau Fruit de saison Gâteau	Eau Fruit de saison Gâteau	Eau Fruit de saison Gâteau

LUNDI
25

MARDI
26

MERCREDI
27

JEUDI
28

29

DE JEUNER

Terrine de saumon/citron Sauté de dinde forestier Pâtes tortis Mimolette Pommes royal gala	Carottes râpées vinaigrette Filet de grenadier au beurre Chou fleur au beurre Crème de gruyère Crêpe au sucre	MENU INDIEN Khiri raita Poulet rôti Tandoori Riz à l'indienne Faisselle nature Salade de fruits tropicaux	Salade de pâtes au surimi Bœuf à l'écarlate Haricots beurre persillés Edam Abricots	Salade des tropiques Paëlla aux fruits de mer Carré de l'est Melon vert
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Eau Fruit de saison Gâteau	Eau Fruit de saison Gâteau	Eau Fruit de saison Gâteau	Eau Fruit de saison Gâteau	Eau Fruit de saison Gâteau