



# MENU DU MOIS DE JUILLET 2019

Semaine 27	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
	Tomate vinaigrette Brandade de poisson Fromage Compote	Salade de blé Bœuf miroton Brocolis en gratin Fromage 🍷 Fruit	Radis beurre Escalope de dinde chasseur Coquillettes Fromage Liégeois au chocolat	Melon Rôti de porc * Haricots verts Yaourt Paris Brest	Saucisson sec * Filet de poisson meunière Poêlée bretonne Fromage Fruit
Semaine 28	Lundi 08 CA	Mardi 09 CA	Mercredi 10 CA	Jeudi 11 CA	Vendredi 12
CA	Taboulé Piccata de porc * Carottes vichy Fromage Fruit	Salade coleslaw Filet de poisson sauce armoricaine Riz au beurre Fromage Eclair chocolat	Pizza Sauté de veau Marengo Jardinière Fromage Fruit	Chou-fleur vinaigrette Omelette au fromage Macaronis Fromage Fruit	<b>Repas à thème – Italien</b> Tomates / mozzarella Escalope milanaise Gnocchi Panna cotta fruits rouges
Semaine 29	Lundi 15 CA	Mardi 16 CA	Mercredi 17 CA	Jeudi 18 CA	Vendredi 19 CA
CA	Sardines Bœuf catalane Petits pois Fromage Fruit	Concombre en salade Rôti de dinde ketchup Flageolets Fromage blanc Compote de poires	Chou-blanc vinaigrette Côte de porc * Gratin de courgettes Fromage Tarte aux cerises	Méli mélo de salade Hachis Parmentier Fromage Crème caramel	Pomme de terre en salade Poisson pané, citron Ratatouille Fromage 🍷 Fruit
Semaine 30	Lundi 22 CA	Mardi 23 CA	Mercredi 24 CA	Jeudi 25 CA	Vendredi 26 CA
CA	Pastèque Sauté de dinde sauce tomate Tortis Fromage Gélifié chocolat	Tarte aux poireaux Rôti de bœuf mayonnaise Poêlée de légumes Yaourt Fruit	Betterave en salade Poisson sauce à la crème Riz pilaf Fromage Mosaique de fruits	Céleri rémoulade Emincé de langue sauce piquante Purée Fromage 🍷 Fruit	Lentilles en salade Œuf Mornay Epinards à la crème Fromage Fruit
Semaine 31	Lundi 29 CA	Mardi 30 CA	Mercredi 31 CA	Jeudi	Vendredi
CA	Salade verte Lasagnes au saumon Fromage Compote de pommes	Riz en salade Boulettes de bœuf sauce au poivre Petits pois, carottes Fromage 🍷 Fruit	Carottes râpées Chipolatas * Haricots blancs Fromage Mousse chocolat		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

\*Porc entrant dans la composition du plat. Les charcuteries seront remplacées par des coupelles de volaille, la viande de porc par de la viande de dinde.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Toute l'équipe du SIRM vous souhaite un bon appétit !

Produits labellisés BBC – Pêche durable MSC – Agriculture raisonnée – Bio