

Menus du 11 Juillet au 5 Août 2022

CLSH D'ILLIES

Légende :



LABELLISE



REGIONAL

IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.
HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

11-juil.	12-juil.	13-juil.	14-juil.	15-juil.
				Repas Végétarien
Filet de colin (MSC) sauce aurore	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : surimi et mayonnaise) Aiguillettes de poulet sauce brune (s/viande : omelette Bio) Pommes de terre cubes au thym Epinards Bio à la crème	Carottes râpées Bio vinaigrette Sauté de porc sauce aigre douce (s/viande : galette végétarienne) Riz Bio Petits pois Bio Gâteau au chocolat façon Brownie (sans noix) (œuf, lait et farine Bio)	Férié	Bolognaise de lentilles Bio Macaronis Bio semi-complètes & râpé Bio Camembert Bio Abricots Bio
Boulghour Bio				
Mimolette Bio				
Pastèque Bio	Fromage blanc Bio nature et sucre			
18-juil.	19-juil.	20-juil.	21-juil.	22-juil.
Concombres Bio vinaigrette persillée Nuggets de poulet (s/viande : nuggets de poisson) Pommes de terre rissolées Bio & Ketchup Melon HVE	Rôti de porc sauce à la moutarde (s/viande : boulettes végétariennes) Flageolets (Label Rouge) aux carottes Bio sauce aux oignons Vache qui rit Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Repas Végétarien Tarte au fromage Bio (œuf et lait Bio) Omelette Bio fraîche du chef Riz Bio Courgettes Bio à la provençale Compote fraîche pomme Bio biscuitée	Lasagnes de bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes de légumes) Salade verte Bio & vinaigrette Pont l'Evêque AOP Prune Bio	Tomates Bio vinaigrette basilic Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Pommes de terre boulangères Haricots verts Bio Œufs au lait Bio
25-juil.	26-juil.	27-juil.	28-juil.	29-juil.
Betteraves Bio à la vinaigrette Emincé de filet de poulet sauce au curry (s/viande : filet de colin (MSC)) Semoule Bio aux légumes Nectarine HVE	Repas Froid Œuf dur Bio & mayonnaise Salade de cœur de blé Bio , tomates Bio , maïs & vinaigrette Brie Bio régional (Artisan Fromager du Nord) Fromage blanc Bio nature et miel	Courgettes crues râpées Bio vinaigrette à l'échalote Jambon blanc de porc et ketchup (s/viande : nuggets de blé) Coquillettes Bio semi-complètes & râpé Bio Pastèque Bio	Filet de merlu (MSC) sauce à la catalane Riz Bio Brocolis Bio Edam Bio Pudding aux pépites de chocolat (pain, lait et œuf Bio)	Repas Végétarien Carottes râpées Bio vinaigrette aux agrumes Pizza aux 3 fromages (mimolette & emmental Bio , mozzarella) Salade verte Bio & vinaigrette Compote fraîche pomme-banane Bio
1-août	2-août	3-août	4-août	5-août
Repas Végétarien Carottes et pois chiches Bio sauce façon Tajine Boulghour Bio Mimolette Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Tomates Bio mozzarella vinaigrette Chipolatas Label Rouge sauce rougail (s/viande : galette végétarienne) Riz Bio Abricots Bio	Œuf dur Bio et mayonnaise Poulet sauce à la crème (s/viande : pané fromager) Gnocchis Bio de pommes de terre Haricots verts Bio Entremet au caramel (œuf et lait Bio)	Sauté de bœuf sauce façon Carbonade (s/viande : filet de colin (MSC)) Pennes Bio & râpé Bio Saint Nectaire AOP Pomme Bio	Concombres Bio vinaigrette au fromage blanc Filet de lieu (MSC) sauce au citron Pommes de terre persillées Epinards Bio à la crème Melon (HVE)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.