






MENUS JUILLET 2024

Lundi 1 ^{er} Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeudi 4 Juillet	Vendredi 5 juillet
Saucisson au beurre Escalope de porc Purée de brocolis Yaourt à boire	Macédoine Mayonnaise Hocki sauce aux poivrons Pommes noisette Abricots	Salade maïs au thon Boulettes sauce tomate Semoule Yaourt aux fruits	Tomates vinaigrette Rôti de veau Gratin de choux fleur Fromage de chèvre Pêche	Carottes râpées vinaigrette Tarte au fromage Petits pois Liégeois au chocolat
Lundi 8 Juillet	Mardi 9 Juillet	Mercredi 10 Juillet	Jeudi 11 Juillet	Vendredi 12 Juillet
Melon Omelette au fromage Pommes de terre au beurre Brugnon	Salade de Blé Blanc de Poulet au lait de coco Haricots beurre sautés Compote pomme-ananas	Tomates mozzarella Rôti de veau au jus Gratin dauphinois Banane	Concombres vinaigrette Bœuf braisé sauce tomate Riz au beurre Petits suisses aux fruits	Salade verte au fromage Nuggets de poisson Poêlée champêtre Pâtisserie
Lundi 15 Juillet	Mardi 16 Juillet	Mercredi 17 Juillet	Jeudi 18 Juillet	Vendredi 19 Juillet
Radis au beurre Cordon bleu Piperade Pommes cuites	Salade Alsacienne Colin sauce tomate Blé Flamby	Oreillon de pêche au thon Fajitas végétariennes Légumes TEX MEX Fromage blanc vanillé	Salade de pâtes Rôti de dinde Purée de potiron Prunes	Melon d'Espagne Veau marengo Pommes de terre sautées Babybel Compote
Lundi 22 Juillet	Mardi 23 Juillet	Mercredi 24 Juillet	Jeudi 25 Juillet	Vendredi 26 Juillet
Avocat vinaigrette Paupiette de veau lentilles Pâte à suisse	Friand au fromage Pâtes à la crème fraîche échalote et tomates concassées Chanteneige Pêche	Asperges vinaigrette Axa de veau Pommes de terre rissolées Kiri Salade de fruits	Coleslaw aux carottes Lasagnes de boeuf Compote pomme/banane	Melon Rôti de porc Salsifis à la crème Clafoutis
Lundi 29 Juillet	Mardi 30 Juillet	Mercredi 31 Juillet	Jeudi 1 ^{er} Août	Vendredi 2 Août
Pamplemousse Pâtes carbonara Abricots	Pastèque Chili sin carne Riz pilaf Yaourt vanille Compote pomme fraise	Salade niçoise Poisson frit Epinards à la parmentière Brie Brugnon	Tomates vinaigrette Blanquette de veau Carottes sautées Semoule au lait	Pizza maison Merlu basquaise Gratin Brocolis Pommes de terre Banane

 Menu végétarien -  Fait maison -  Bio -  Produits locaux -  Produits régionaux -

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Vous pouvez retrouver la liste de l'ensemble des fournisseurs sur le site de la CCHB :

<https://www.hautbearn.fr/grandir/restauration-collective> dans l'onglet « Origine fournisseurs »