
























JUILLET 2017



	26 JUIN AU 30 JUIN 2017	3 JUILLET AU 7 JUILLET 2017
LUNDI	<p> Concombres au maïs ●</p> <p> Roti de porc Frites</p> <p> Compote pomme fraise</p>	<p>● Melon</p> <p> Emincé de poulet sauce crème</p> <p> Coquillettes  Yaourt vanille (>100mg calcium)</p> <p>Cocktail de fruits</p>
MARDI	<p> Pâté de campagne aux cornichons</p> <p> Tullose printanière de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé (>100mg calcium) </p> <p>Nectarine</p>	<p>● Radis/beurre</p> <p>Cube de saumon sauce citron (100%poisson et P/L >à 2)</p> <p>Haricots plats</p> <p>Croq'lait (100-150 mg calcium)</p> <p>Flan patissier (+20 gr de glucides, <15%MG)</p>
MERCREDI	<p>Betteraves rapées</p> <p>Normandin de veau sauce champignons</p> <p> Spaghettis</p> <p>Six de savoie (100-150 mg calcium) </p> <p>Pêche</p>	<p>Salade de tomates </p> <p> Chipolatas</p> <p>Lentilles</p> <p>Mi-chèvre (>100 mg calcium)</p> <p>Abricot</p>
JEUDI	<p> Taboulé</p> <p>Blanquette de volaille </p> <p>Haricots verts sautés </p> <p>Tomme limousine (>150mg calcium)</p> <p>Prunes </p>	<p> Sauté d'agneau sauce provençale</p> <p>Fusillis</p> <p>Tome Noire (>150mg calcium) </p> <p>Banane</p>
VENDREDI	<p>Brochette de la mer sauce crème (100%poisson et P/L >à 2)</p> <p>Blé </p> <p>Gouda (>150mg calcium)</p> <p> Fraises</p>	<p>MENU BONNE VACANCES</p> <p>● Pastèque</p> <p> Roti de bœuf/ketchup</p> <p>Salade de riz  (maïs, olives, tomates, riz)</p> <p>Glace</p>

● Légumes frais
 Recette maison

TULLE SCOLAIRE



Des modifications ou des réajustements pourraient être apportés au regard des évolutions d'effectifs ou de situation inattendue.