



Menus du restaurant de Pierre Blanche

Du 15 Juillet au 20 Juillet 2019		Du 22 Juillet au 27 Juillet 2019	
Lundi 15 Juillet	Salade Mexicaine Steak de thon en matelote Gratin de salsifis aux lardons Fromage « Bio » Fruit	Lundi 22 Juillet	Tarte aux oignons Bœuf « Bio » en goulash Tagliatelles au beurre Fromage Fruit
Mardi 16 Juillet	Melon Sauté de veau « Bio » marengo Macaronis au beurre Fromage Compote	Mardi 23 Juillet	Salade verte « Bio » Filet de maquereau béarnaise Purée de carottes Fromage Compote
Mercredi 17 Juillet	Salade Niçoise Pintade rôtie Choux fleurs « bio » à la polonaise Fromage Pâtisserie	Mercredi 24 Juillet	Tomate « Bio » vinaigrette Jambon grillé Pommes de terre sautées Fromage Fruit
Jeudi 18 Juillet	Salade verte « Bio » Tajine d'agneau aux abricots Semoule Fromage Salade de fruits	Jeudi 25 Juillet	Melon Poivron farci à l'agneau Riz Fromage « Bio » Glace
Vendredi 19 Juillet	Tomate « Bio » vinaigrette Morue aïoli Frites Fromage Ile flottante	Vendredi 26 Juillet	Salade du midi Petit friture Pomme de terre aux artichauts Fromage « Bio » Pâtisserie
Samedi 20 Juillet	Pamplémousse Diot au vin blanc Polenta forestière Yaourt « Bio » Fruit	Samedi 27 Juillet	Terrine de campagne Escalope de dinde panée Céleris aux champignons Yaourt « Bio » Compote

**sous toutes réserves de modifications selon approvisionnement*

**susceptible de contenir des allergènes*



Menus du restaurant de Pierre Blanche

Du 29 Juillet au 03 Août 2019		Du 05 Août au 10 Août 2019	
Lundi 29 Juillet	Salade Mexicaine Steak de thon en matelote Gratin de salsifis aux lardons Fromage « Bio » Fruit	Lundi 5 Août	Salade de pommes de terre Rôti de porc « Bio » Epinards aux oeufs Fromage Fruit
Mardi 30 Juillet	Melon Sauté de veau « Bio » marengo Macaronis au beurre Fromage Compote	Mardi 6 Août	Melon Filet de lieu meunière Lentilles dijonnaise Fromage « Bio » Pâtisserie
Mercredi 31 Juillet	Salade Niçoise Pintade rôtie Choux fleurs « bio » à la polonaise Fromage Pâtisserie	Mercredi 7 Août	Tomate « Bio » au basilic Steak haché Pommes de terre sautées Fromage Salade de fruits
Jeudi 1 Août	Salade verte « Bio » Tajine d'agneau aux abricots Semoule Fromage Salade de fruits	Jeudi 8 Août	Champignons à la crème Cuisse de canette Haricots blancs Fromage « Bio » Flan
Vendredi 2 Août	Tomate « Bio » vinaigrette Morue aïoli Frites Fromage Ile flottante	Vendredi 9 Août	Salade de betteraves et maïs Beignets de poisson Ratatouille Fromage Glace
Samedi 3 Août	Pamplémousse Diot au vin blanc Polenta forestière Yaourt « Bio » Fruit	Samedi 10 Août	Quiche lorraine Bœuf « Bio » braisé Choux de bruxelles Fromage Pâtisserie

**sous toutes réserves de modifications selon approvisionnement*

**susceptible de contenir des allergènes*



Menus du restaurant de Pierre Blanche

Du 12 Août au 17 Août 2019		Du 19 Août au 24 Août 2019	
Lundi 12 Août	Salade verte « bio » Navarin d'agneau Semoule madras Fromage Fruit	Lundi 19 Août	Terrine de carottes Filet de lieu à la Hongroise Riz basmati Fromage « Bio » Fruit
Mardi 13 Août	Salade du midi Saumonette aux câpres Riz Fromage « bio » Pâtisserie	Mardi 20 Août	Melon Bœuf « bio » bourguignon Frites Fromage Pâtisserie
Mercredi 14 Août	Melon Sauté de porc « Bio » à la grecque Purée Fromage Fruit	Mercredi 21 Août	Salade verte « bio » Cuisse de poulet grillé Blé à l'espagnole Fromage Glace
Jeudi 15 Août	FERIE	Jeudi 22 Août	Salade de pommes de terre Côte de porc au jus Haricots vert « bio » à la tomate Fromage Fruit
Vendredi 16 Août	Jambon persillé Filet poisson pané Gratin d'aubergines Fromage « Bio » Glace	Vendredi 23 Août	Salade d'artichauts Filet de poisson Gratin dauphinois Fromage Pâtisserie
Samedi 17 Août	Macédoine de légumes Blanquette de dinde Pâtes au beurre Yaourt « Bio » Fruit	Samedi 24 Août	Pizza au fromage Epaule d'agneau aux herbes Flageolets Fromage Fruit

**sous toutes réserves de modifications selon approvisionnement*

**susceptible de contenir des allergènes*



Menus du restaurant de Pierre Blanche

Du 26 Août au 31 Août 2019		Du 02 Septembre au 07 Septembre 2019	
Lundi 26 Août	Choux fleurs « Bio » en vinaigrette Filet de perche sauce menthe Purée Fromage Fruit	Lundi 2 Septembre	Betteraves mimosa Bœuf « bio » picadinho Pâtes au beurre Fromage Compote
Mardi 27 Août	Salade verte « bio » Rôti de dinde au jus de verveine Polenta Fromage Compote	Mardi 3 Septembre	Duo de saucisson Filet de colin meunière Haricots à la jamaïcaine Fromage « bio » Pâtisserie
Mercredi 28 Août	Mélée de crudités Tomate farcie Riz Fromage « bio » Glace	Mercredi 4 Septembre	Salade verte « bio » Poulet à la bretonne Frites Fromage Délice aux fruits
Jeudi 29 Août	Melon Palette de porc à la diable Patates douces au miel Fromage « Bio » Fruit	Jeudi 5 Septembre	Carottes Bio / Céleris rave Bio Emincé de veau au poivre vert Petits pois à l'anglaise Fromage Glace
Vendredi 30 Août	Salade niçoise Lasagne au saumon Fromage Pâtisserie	Vendredi 6 Septembre	Melon Filet de loup sauce litchis Pommes de terre aux artichauts Fromage « Bio » Fruit
Samedi 31 Août	Haricots verts sauce marine Toulouse au vin blanc Lentilles Yaourt « Bio » Fruit	Samedi 7 Septembre	Terrine d'aubergines Sauté de canard aux abricots Semoule Yaourt « bio » Fruit

**sous toutes réserves de modifications selon approvisionnement*

**susceptible de contenir des allergènes*



Menus du restaurant de Pierre Blanche

Du 09 Septembre au 14 Septembre 2019		Du 16 Septembre au 21 Septembre 2019	
Lundi 9 Septembre	Salade coleslaw Navarin d'agneau chamoisé Purée de carottes Fromage « Bio » Fruit	Lundi 16 Septembre	Macédoine de légumes Rognons à la crème Croquets aux champignons Fromage « bio » Fruit
Mardi 10 Septembre	Salade verte « bio » Longe de thon grillée Riz basmati Fromage Pâtisserie	Mardi 17 Septembre	Salade monégasque Saucisson chaud Purée Fromage Flan aux fruits rouges
Mercredi 11 Septembre	Salade de pomme de terre Sauté de dinde aux agrumes Poireaux en gratin Fromage Abricots meringués	Mercredi 18 Septembre	Pâté en croûte Filet de raie grenobloise Acharde de légumes Fromage Pâtisserie
Jeudi 12 Septembre	Concombre au saumon fumé Rôti de porc « Bio » Lentilles au vin rouge Fromage Fruit	Jeudi 19 Septembre	Salade verte « Bio » Bœuf bourguignon Pommes de terre sautées Fromage Compote
Vendredi 13 Septembre	Salade de tomate « Bio » Fish'n chip sauce tartare Gratin de courgettes aux ravioles Fromage Pâtisserie	Vendredi 20 Septembre	Salade de riz Brandade de morue Tomates provençales Fromage Pâtisserie
Samedi 14 Septembre	Salade de blé Râble de lapin à la moutarde Carottes Vichy « bio » Fromage Fruit	Samedi 21 Septembre	Tarte aux oignons Escalope de volaille Epinards béchamel Yaourt « bio » Fruit

*sous toutes réserves de modifications selon approvisionnement

*susceptible de contenir des allergènes