



# MENUS VACANCES JUILLET 2018

	Du 09/07 au 13/07	Du 16/07 au 20/07	Du 23/07 au 27/07	Du 30/07 au 31/07
<b>LUNDI</b>	PN Cobras <b>Melon charentais</b> <b>Steak haché</b> Label Herriko <b>Frites</b> <b>Glace vanille</b>	PN Cobras <b>Betteraves sauce balsamique</b> <b>chipolatas d'Espelette</b> <b>Basquaise</b> <b>Riz complet</b> <b>yaourt nature</b>	Camps Poussins / Jaguars & Passerelle <b>Cœurs d'artichaud</b> <b>Brandade de</b> <b>Morue</b> <b>Coulis de tomate</b> <b>Brugnon</b>	PN Jaguars <b>Quiche lorraine</b> <b>Escalope viennoise</b> <b>Tortis à la</b> <b>Milanaise</b> <b>Pêche</b>
<b>MARDI</b>	Tomates grappe au basilic <b>Cuisse de poulet</b> du Sud-Ouest <b>Coquillettes aux</b> <b>Dés de courgettes</b> <b>Mousse au chocolat</b>	PN Jaguars + Camp Cobras <b>Concombres à la menthe</b> <b>Veau local</b> en provençal <b>Semoule</b> <b>Aux raisins</b> <b>Eclair au chocolat</b>	<b>Pastèque &amp; saucisson d'Urt</b> <b>Roti de dinde</b> <b>Nouilles au jus</b> <b>Etuvé de céleri</b> <b>Yaourt à boire</b>	PN Cobras <b>Poireaux vinaigrette / Coppa</b> <b>Tomates farcies à la</b> <b>chair du coin</b> <b>Boulghour</b> <b>Coque au lait</b>
<b>MERCREDI</b>	PN Jaguars <b>Jambon à la russe</b> <b>Tempura de colin</b> <b>Epinards hachés</b> <b>Blé pilaff</b> <b>Yaourt coulis framboise</b>	PN Poussins <b>Friand au fromage</b> <b>Emincés de volaille</b> <b>aux citrons confits</b> <b>Parmentier de choux fleur</b> <b>Fraises au sucre</b>	PN Poussins & Cobras <b>Salade piémontaise</b> <b>Œufs &amp; Ventrèche</b> <b>Piperade</b> <b>Chips de brebis</b> <b>Compote s/sucre ajouté</b>	 
<b>JEUDI</b>	PN Poussins & Passerelle <b>Carottes râpées</b> <b>Poitrine de veau farcie</b> <b>Riz parfumé</b> <b>au fenouil</b> <b>Clafoutis aux cerises</b>	PN Passerelle <b>Céleri rémoulade</b> <b>Spaghettis</b> <b>Sauce bolognaise</b> <b>Rapé de parmesan</b> <b>Ile flottante</b>	PN Cobras <b>Gaspacho andalou</b> <b>Paëlla</b> <b>Valenciana</b> <b>Terre &amp; Mer</b> <b>Crème catalane</b>	
<b> VENDREDI</b>	PN Cobras <b>Ensalada mixta</b> <b>Croquettes de serrano</b> <b>Lomo abado</b> <b>Patatas bravas</b> <b>Pomelos chantilly</b>	<b>Salade haricots verts &amp; lardons</b> <b>Merlu de la criée</b> <b>Lamelles de pimentos</b> <b>Ecrasé de pommes de terre</b> <b>Tarte normande</b>	Repas fêtes de Bayonne <b>Sangria tiki Haurrentzat</b> <b>Melon / Jambon de Bayoune</b> <b>Axoà de veau Herriko</b> <b>Pommes rustiques</b> <b>Gateau Basque</b>	
PN = Pique-Nique	<b>Légumes/Fruits cuits (cuidités)</b> <b>Légumes/Fruits crus (crudités)</b>	<b>Viandes/Poissons/Œufs</b> <b>Charcuterie</b>	<b>Lait/Produits laitiers</b> <b>Fromage</b>	
Ces menus sont susceptibles de changement en fonction des cours et arrivages.				