

# MENU JUILLET 2024



SEMGEST

les Gourmands  
RESTAURATION COLLECTIVE

VEGETARIEN

LOCALVORE

A THEME

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE du  
08 au 12

Courgette râpée vinaigrette  
Cuisse de poulet BBC à la  
moutarde  
Riz  
Cantal AOP  
Pomme BIO

Betterave BIO vinaigrette  
Brandade de colin  
Fromage blanc BIO et  
sucre  
Abricot

Pastèque  
Omelette  
Haricots beurre BIO  
Babybel BIO  
Madeleine

Carotte râpée BIO vinaigrette  
Sauté de boeuf BIO sauce  
basquaise  
Semoule BIO  
Camembert  
Mousse au chocolat BIO

Roulade de volaille  
Merlu sauce aneth  
Courgettes et pommes  
de terre  
Petit suisse fruité BIO  
Nectarine

SEMAINE du  
15 au 19

Salade andalouse (blé,  
tomate, maïs, concombre)  
Escalope de dinde VF sauce  
barbecue  
Brocolis BIO  
Chèvreline  
Abricot

Concombre BIO vinaigrette  
Cuisse de poulet VF au  
poivre vert  
Coquillettes BIO  
Mme Loïk  
Pêche

Haricot vert BIO vinaigrette  
Quiche chèvre épinards du  
chef  
Salade verte  
Yaourt nature BIO et sucre  
Nectarine

Tomate BIO vinaigrette  
Rôti de boeuf et moutarde  
Salade de pommes de  
terre  
Mimolette  
Purée de pomme BIO

Salade mêlée BIO et feta  
Hoki beurre citron  
Purée de carottes BIO  
Fromage blanc BIO et sucre  
Moelleux nature du chef

SEMAINE du  
22 au 26

Chou-fleur BIO vinaigrette  
Filet de cabillaud sauce  
curry coco  
Farfalles BIO  
Vache qui rit BIO  
Abricot

Carotte râpée BIO à la  
marocaine  
Tajine de pois chiches  
Semoule BIO  
Tartare  
Flan vanille nappé  
caramel BIO

**MENU DES ENFANTS (ADL  
R.LEBON)**  
Tomate vinaigrette  
Wings de poulet VF  
Riz  
Emmental  
Melon

Salade de pommes de terre  
Sauté de boeuf VF sauce  
barbecue  
Haricots verts  
St Nectaire  
Pomme BIO

Salade de pâtes BIO  
Fish and chips + ketchup  
Julienne de légumes BIO  
Petit suisse BIO et sucre  
Nectarine

SEMAINE du  
29 au 02/08

Salade fraîcheur (carotte,  
maïs, radis)  
Escalope de dinde VF au  
thym  
Petits pois  
Cantal AOP  
Purée pomme banane BIO

Salade de riz BIO (tomate,  
maïs, concombre)  
Sauté de veau VF aux  
oignons  
Carottes braisées BIO  
Yaourt aromatisé BIO  
Pêche BIO

Taboulé BIO  
Palet à l'italienne  
Ratatouille  
Fromage blanc BIO et  
sucre  
Abricot

Tomate BIO vinaigrette  
Jambon de poulet  
Salade de blé du soleil  
Tartare  
Crème dessert  
chocolat BIO

**MENU DES ENFANTS (ADL  
P.LANGEVIN)**  
Pastèque  
Aiguillettes de saumon  
meunière et citron  
Fusilli BIO - Mimolette  
Cake framboise du chef

