

Self de Juvignac
Restaurant des élémentaires
Menu à double choix

Mois de Juillet 2024










































	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 8/7 au 12/7	<p>Laitue Iceberg Céleri Remoulade</p> <p>Sauté de Bœuf Marengo Colin Crumble Pain d'Épice </p> <p>Riz Créole </p> <p>Yaourt Nature Sucré Yaourt Aromatisé</p>	<p>Hoki Pané & Citron Galopin de Veau au Jus</p> <p>Courgette Béchamel Pommes Rissolées</p> <p>Edam Saint Nectaire </p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p> Rôti de Porc* Froid Mayonnaise Bouchée Pistou & Mayonnaise</p> <p>Petit Pois Paysanne</p> <p>Camembert Carré</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Melon Crèmeux Frais</p> <p>Pilon de Poulet Rôti Œuf Dur </p> <p>Taboulé</p> <p>Gâteau Façon Brownie Chou Vanille </p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade de Tomates Olives Concombre Vinaigrette</p> <p>Egréné Végétal Marocain Galette Italienne</p> <p>Coquillettes & Fromage Râpé</p> <p>Liégeois Vanille Flan Nappé Caramel</p>
du 15/7 au 19/7	<p>LE JOUR DU </p> <p>Omelette Croque Véggie Fromage</p> <p>Ratatouille Macaronis </p> <p>Tomme Blanche Saint Paulin</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Laitue Iceberg Radis Beurre</p> <p> Rôti de Veau au Jus Bouchée de Blé</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Sucré</p>	<p>Beaufilet de Colin & Citron Chipolatas*</p> <p>Epinard Béchamel Riz de Camargue Pilaf </p> <p>Fromage Fondu Bleu d'Auvergne</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Carottes Râpées Salade Composée </p> <p>Hachis Parmentier PdTerre Lentille à la Provençale</p> <p>Crème Anglaise Flan au Chocolat</p>	<p>Pâté de Campagne* Houmous</p> <p> Pavé de Merlu Sce Lombarde Escalope de Poulet au Jus</p> <p>Haricots Verts Ail & Persil Polenta</p> <p>Assortiment de Fruits </p>



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 22/7 au 26/7	 Sauté de Dinde Basquaise  Galette Basquaise Courgettes à l'Ail  Riz Créole  Emmental  Vache qui Rit  Assortiment de Fruits 	Concombre Vgte Moutarde à l'Ancienne Batavia Vgte Moutarde à l'Ancienne Cheese Burger Fish Burger Frites Glace à l'Eau	  Rôti de Bœuf Dijonnaise  Blé Flageolet Curry Poivron Haricots Beurre Saveur du Soleil  Flageolet Brie Pointe Mimolette Assortiment de Fruits 	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">LE JOUR DU </div> Melon  Salade Coleslaw Capelleti Sauce Tomate Basilic Ravioli aux Légumes & Fromage Râpé Purée de Pomme  Compote Pomme Ananas	 Limande Meunière & Citron Merguez Douce Carottes Braisées  Pépinettes Cantal  Comté  Assortiment de Fruits 
du 29/7 au 2/8	Laitue Iceberg & Emmental Radis Râpé Vinaigrette & Emmental  Boulette de Bœuf Orientale   Bouchée Orientale Semoule  Glace à l'Eau	 Nuggets de Volaille  Stick Végétarien Ratatouille  Mélange de Céréales  Petit Moulé Coulommiers Assortiment de Fruits 	 Sauté de Porc* Vallée d'Auge Moules au Curry Spaghettis  & Fromage Râpé Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Sucré Assortiment de Fruits 	 Colin aux Herbes de Provence Escalope de Poulet au Jus Epinard Béchamel  Gâteau de Savoie  Barre Bretonne	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">LE JOUR DU </div> Tomate Maïs Vgte Terroir Concombre Vinaigrette Terroir Dahl de Lentilles Corail  Œuf Dur  Sauce Aurore Riz Créole  Crème Dessert Vanille Mousse au Chocolat