

# JUILLET 2018



	25 JUIN AU 29 JUIN 2018	02 JUILLET AU 06 JUILLET 2018
LUNDI	<p> Concombres au maïs ●</p> <p> Roti de porc  Frites</p> <p> Compote pomme fraise</p>	<p>● Melon</p> <p> Poulet rôti  Coquillettes  Yaourt vanille (&gt;100mg calcium)</p> <p>Cocktail de fruits</p>
MARDI	<p> Pâté de campagne aux cornichons</p> <p> Tulloise  Poêlée 4 légumes</p> <p>Yaourt aromatisé (&gt;100mg calcium)</p> <p>Nectarine </p>	<p>● Radis/beurre</p> <p>Saumonette</p> <p> Brocolis/pommes de terre 60/40</p> <p>Croq'lait (100-150 mg calcium)</p> <p>Tarte aux pommes </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  Lentilles  Mi-chèvre (&gt;100 mg calcium)</p> <p>Abricot</p>
JEUDI	<p> Taboulé</p> <p>Blanquette de volaille  Haricots verts sautés  Tomme limousine (&gt;150mg calcium)</p> <p> Prunes </p>	<p> Sauté d'agneau sauce provençale</p> <p> Fusillis</p> <p>Tome Noire (&gt;150mg calcium)  Banane </p>
VENDREDI	<p>Brochette de la mer sauce crème</p> <p>Blé  Gouda (&gt;150mg calcium)</p> <p>Fraises ●</p>	<p><b>MENU BONNE VACANCES</b></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.