



CCAS DE LEERS - CT2  
Du 13 juillet 2026 au 19 juillet 2026

\*Menu A - Midi

	lundi 13 juillet	mardi 14 juillet	mercredi 15 juillet	jeudi 16 juillet	vendredi 17 juillet	samedi 18 juillet	dimanche 19 juillet
	Mélange carotte et chou blanc râpé Façon coleslaw	Pastèque	Tomates Vinaigrette aux oignons rouges	Taboulé fraîcheur - (semoule Bio)	Mousse de foie , cornichon	<b>Betteraves rouges Bio</b> Vinaigrette au vinaigre de framboise	Quiche aux poireaux
	Merguez Légumes couscous <b>Semoule Bio</b>	Filet de limande MSC Sauce beurre blanc Courgettes persillées Pommes de terre rôtie	Boulettes au boeuf Sauce milanaise <b>Penne Bio</b> aux petits légumes	Sauté de porc Sauce mère Flageolets aux carottes	Filet de merlu blanc Sauce dieppoise <b>Riz de Camargue</b> aux légumes	Emincé de dinde Sauce suprême Purée de légumes de saison	Paleron braisé Façon mironton Haricots beurre Pommes de terre persillées
	Emmental	<b>Edam Bio</b>	Petit moulu ail et fines herbes	Mimolette	Saint Paulin	Camembert	Cantal AOP
	Fromage blanc aux fruits	Gâteau du chef ananas coco	Compote pomme passion	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Flan vanille	Clafoutis à la pêche