

Menus 5 composantes

Du 1 au 5 juillet 2024

Menu végétarien



Repas froid

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de boulgour Vinaigrette au citron (tomates, poivrons, menthe)	Salade de tomates bio Vinaigrette moutarde 	Salade verte et oignons frits	Salade de pommes de terre aux oignons rouges	Melon bio
Plat protidique	Cordon bleu	Dahl de lentilles et riz bio 	Sauté de veau sauce estragon	Colin sauce marseillaise et rouille (soupe de poisson, pulpe de tomate, huile d'olive, ail)	Filet de dinde façon jambon LR
	Haricots verts persillés		Printanière de légumes	Courgettes fraîches à l'ail	Salade de penne bio (maïs, olives)
Produits laitiers	Fromage frais rondelé bio 	Yaourt nature bio et sucre 	Camembert bio 	Fromage frais Petit Moulé	Emmental
Desserts	Fruit frais	Tarte flan 	Riz au lait	Fruit frais bio 	Fromage blanc caramel liquide et céréales muesli chocolat

Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
Gâteau fourré cacao Yaourt nature + sucre	Purée de pomme (hve) Petit beurre	Pain au lait Barre de chocolat noir Jus de pommes	Chausson aux pommes Lait nature	Pailloline Banane



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Charolais



Certification environnementale
de niveau 2

IGP: Indication géographique
protégée



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur
environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable