






Menus 5 composantes

Du 8 au 12 juillet 2024

Menu végétarien 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Gaspacho de concombre et fromage frais	Tranche de pastèque bio 	Salade de lentilles Beluga et vinaigrette moutarde	Concombre bio à la menthe 	Œuf dur mayonnaise
Plat protidique	Colin d'Alaska pané au riz soufflé sauce tartare 	Sauté de bœuf bio sauce poivrée 	Cuisse de poulet rôti et son jus Mat: pilon de poulet	Rôti de dinde sauce provençale	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis
Sa garniture	Pdt quartier avec peau	Blé pilaf	Petits pois mijotés	Carottes bio fraîches persillées 	
Produits laitiers	Fromage fondu carré bio 	Camembert	Cantal 	Petit fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré
Desserts	Fruit frais	Purée pomme fraise	Fruit frais	Cake pois chiche et cacao	Fruit frais 

Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
Briochette aux pépites de chocolat Lait nature	Yaourt à boire saveur vanille Madeleine Jus ananas	Pain et confiture Pomme	Gaufrette vanille Purée pomme abricot	Fromage frais tartare Pain Jus de raisin



Produit issu de l'Agriculture Biologique

IGP: Indication géographique protégée



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable