

# Menus 5 composantes

Du 12 au 16 aout 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		Œuf dur mayonnaise
Plat protidique	Colin d'Alaska pané au riz soufflé sauce tartare 	Sauté de bœuf bio sauce poivrade 	Cuisse de poulet rôti et son jus Mat: pilon de poulet		Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis
Sa garniture	Pdt quartier avec peau 	Blé pilaf	Carottes bio fraîches persillées		
Produits laitiers	Fromage fondu carré bio 	Camembert	Cantal 		Yaourt nature sucré
Desserts	Fruit frais	Purée pomme fraise	Fruit frais		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		Fromage frais tartare Pain Jus de raisin



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