

Menus 5 composantes

Du 15 au 19 juillet 2024

Repas froid



Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Tomates Vinaigrette	Betteraves bio ciboulette 	Carottes râpées Vinaigrette au vinaigre balsamique 	Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde	Feuilleté fromage fondu
Plat protidique	Rôti de bœuf mayonnaise	Saucisse façon chipolata au jus (Volaille/veau)	Thon à la tomate et au basilic	Riz bio, korma végétarien brunoise provençale et petit pois 	Emincé de dinde sauce chasseur 
Sa garniture	Taboulé (semoule bio) 	Purée de brocolis	Penne bio 		Haricots verts persillés
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Brie	Fromage blanc nature et sucre	Edam bio 	Fromage frais chante neige bio 
Desserts	Fruit frais	Crème dessert bio arôme chocolat 	Melon	Purée de pomme bio fraîche 	Fruit frais
	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
	Purée pomme/fraise Biscuit sportif Lait nature	Yaourt à boire saveur abricot Gâteau fourré fraise	Jus pomme Brioche et confiture	Génoise fourré cacao Yaourt nature et sucre Jus orange	Pain au chocolat Lait nature



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