












Menus 5 composantes


Du 26 au 30 aout 2024

Menu végétarien




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pdt sauce ravigote	Crêpe à l'emmental	Salade iceberg	Tomate bio et maïs Vinaigrette 	Melon charentais 
Plat protidique	Flan de chou-fleur dès de volaille et emmental (œuf bio) 	Cuisse de poulet rôti et son jus Mat: Pilon de poulet	Burger de veau sauce échalote	Nuggets à l'emmental	Colin sauce Normande 
Sa garniture		Duo de carottes	Jardinière de légumes	Fusilli bio 	Riz créole bio 
Produits laitiers	Fromage frais Petit Cotentin	Yaourt nature bio et sucre 	Camembert bio 	Petit fromage blanc aux fruits	Saint nectaire
Desserts	Fromage blanc Coulis de fruits jaunes	Pastèque bio 	Choux à la crème vanillée 	Fruit frais	Purée pomme fraise

Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
Pomme Quatre quart (indic) Lait nature	Yaourt nature + sucre Madeleine	Biscuit Sablé Purée pomme abricot Jus ananas	Brochette aux pépites de chocolat Lait nature	Pain Confiture Jus de pomme

 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