

Menus 5 composantes

Du 29 juillet au 2 août 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien 					
Hors d'œuvre	Betteraves bio vinaigrette 	Carotte bio vinaigrette au basilic 	Tranche de pastèque bio 	Salade de quinoa, tomate, maïs et olives	Concombres bio vinaigrette 
Plat protidique	Riz bio pilaf sauce curry pois chiche épinards graine de courge 	Sauté de dinde sauce colombo 	Pizza reine (tomate, olives, dès de volaille)	Rôti bœuf au jus	Emincé de saumon sauce crème basilic
Sa garniture		Courgettes fraîches sautées	Salade verte vinaigrette moutarde	Brocolis aux herbes	Tagliatelles
Produits laitiers	Coulommiers	Yaourt aromatisé vanille 	Fromage fondu Vache qui rit bio 	Fromage frais de campagne	Bleu d'auvergne 
Desserts	Fruit frais	Gâteau basque 	Mousse au chocolat au lait	Purée de pommes bio 	Fruit frais
	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
	Gâteau fourré cacao Yaourt nature + sucre	Pain Fromage frais tartare Pomme	Pain au lait Barre de chocolat Jus orange	Pailloline Banane Jus pomme	Chausson aux pommes Lait nature



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