

BON APPÉTIT !



MENUS DU 20 JUIN AU 9 SEPTEMBRE



Semaine
Du 20 au 24 juin

Lundi

Carottes râpées
Poulet basquaise
Pommes vapeur
Crème dessert chocolat bio

Mardi

Surimi au chèvre
Rougaille de saucisse
Riz pilaf bio
Fruit de saison bio

Mercredi

Rillettes de thon
Croustillant de dinde pané à la tomate et pommes sautées
Fruit de saison bio

Jeudi

MENU VÉGÉTARIEN
Betteraves et pommes bio
Lasagne végétarienne
Salade verte
Yaourt vanille bio

Vendredi

Salade à l'indienne emmental
Dos de cabillaud à la crème
Trio de légumes
Fruit de saison bio

Semaine
Du 27 juin au 1er juillet

Lundi

MENU VÉGÉTARIEN
Melon
Pâtes rigaté et lentilles bio au pesto
Fromage bio
Fruit de saison bio

Mardi

Salade mâche emmental
Spaghetti carbonara
Cocktail de fruits

Mercredi

Pastèque
Tortilla à la mexicaine
Salade verte
Fromage
Brownie

Jeudi

Galette bio complète
(jambon—fromage)
Salade verte
Crêpe au chocolat

Vendredi

Concombre vinaigrette
Parmentier de poisson
Eclair au chocolat

Semaine
Du 4 au 7 juillet

Lundi

Pâté de campagne cornichons
Fricassé de bœuf marenge
Jardinière de légumes
Crème caramel beurre salé bio

Mardi

Salade du pêcheur
(p.de terre, thon, tomate, olive)
Sot l'y laisse de dinde
Poêlée campagnarde
Fromage blanc sucré

Mercredi

PIQUE NIQUE

Jeudi

Duo de crudités
Cappelletti aux 3 fromages
Glace bio

Vendredi

VACANCES

Semaine
Du 1er au 2 septembre

Lundi

VACANCES

Mardi

VACANCES

Mercredi

VACANCES

Jeudi

Salade de riz niçois
Rôti de porc au bleu
Chou fleur et brocolis bio
Glace au lait

Vendredi

Salade perles légumières
Filet meunière
Carottes au cumin
Fromage
Fruit de saison

Semaine
Du 5 au 9 septembre

Lundi

Salade mimolette maïs
Moussaka de légumes
Yaourt à boire

Mardi

Melon
Couscous merguez
Semoule bio et légumes
Fromage
Fruit de saison

Mercredi

Betteraves bio en salade
Chipolatas
Haricots beurre / pommes de terre vapeur
Chocolat liégeois

Jeudi

Salade de tomates
Hachis parmentier (VBF)
Compote de pommes
et gâteaux bio

Vendredi

Taboulé bio emmental
Fish & chips
Courgettes persillées
Fruit de saison



PRODUITS LOCAUX



FAIT MAISON



PRODUITS BIOLOGIQUES

MENU VÉGÉTARIEN : menu sans viande, sans poisson dans le respect des recommandations nutritionnelles.

Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

