







SEMAINE DU 15 au 19 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza aux Fromages </p> <p>Salade verte bio </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Glace vanille-fraise</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Médailon de merlu à la crème </p> <p>Riz au Curry </p> <p>Pêche Jaune </p>	<p>Tomates</p> <p>Roti de veau</p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Melon</p> <p>Poulet Rôti</p> <p>Courgettes aux herbes </p> <p>Gâteau Maison </p>	<p>Œufs brouillés à la basquaise </p> <p>Poêlée de poivrons, Haricots verts</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote Pomme-fraise</p>

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières
-  Provenance locale
-  Spécialité du chef
-  Viande bovine d'origine française
-  AOC (Appellation d'origine contrôlée)
-  Issu de la pêche durable
-  Race à viande

Plan alimentaire :

- > Fruits et légumes
- > Plat protidique
- > Féculents
- > Pâtisserie

GOUTERS

Orange, Yaourt aromatisé, Fourandise Chocolat	Compote Pomme-banane, Roulé Chocolat, Pommes	Fromage Blanc Sucré, Gaufre, Compote de Pommes	Lait au Chocolat, Madeleine, Bananes Bio	Mini Roulé Fraise, Compote pomme abricot, Yaourt Nature
---	--	--	--	---

* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables. Tous nos gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration