



Sem: 27

du 01 au 05 juillet 2024

	<u>Entrée</u>	<u>Plat principal</u>	<u>Dessert</u>
<u>Lundi</u> 1	1 duo de carottes AB*	1 pavé de veau grillé locale*	
	2 1 rosette de lyon cornichons	2 bœuf sce roquefort Aop*	1 yaourt brassé AB*
	3 salade mixte locale*	3 et 1 frites fine 7/7 2 garniture verte AB*	2 fruit /fromage à la coupe AB* 3 bâtonnet glacé d'été
<u>Mardi</u> 2	1 salade mixte locale*	1 filesime de colin à l'œuf	
	2 lengoa pur porc local*	2 saucisse basquaise grillée locale*	1 crème caramel AB*
	3 crudités AB* du jour	3 et 1 conchiglioni locale AB* 2 légumes forestiers	2 2,5 fraise chantilly 3 fruit et fromage AB*
<u>Mercredi</u> 3	1 salade mixte ensoleillé	1 omelette au fromage Veggi*	1 laitage du jour AB*
	2 médaillon de surimi	1 piperade basquaise AB*	2 fruit et fromage AB*
	3	2	3
<u>Jeudi</u> 4	1	1 chipirons sautés à lail	1
	2 salade composée locale*	2 lamelles de kèbab grillé	2 fruit et fromage AB*
	3 crudités AB* du jour	1 poêlée de légumes	3 compote biscuit AB*
	4	2	4
<u>Vendredi</u> 5	1	1 chili Végétal AB*	1
	2 entrée du jour	2 purée de pomme de terre	2 fruit et fromage AB*

* Denrées alimentaires : AB, Locales Végétal ou Labélisées

* Menus conseillés et salad'bar à volonté

Le Principal :
L. PETOIN

Le Gestionnaire :
A. ARTIAGA