

Au menu cette semaine !

Semaine 26 : du 24 au 28 juin 2024



LUNDI 24 JUIN 2024

Végétarien



ENTRÉE ▶ Œufs durs AB et tapenade 🍽

PLAT ▶ Chili sin carne AB 🍽 ; Riz AB

FROMAGE / DESSERT ▶ Crème dessert AB ; Fruits de saison 🍽



MARDI 25 JUIN 2024

ENTRÉE ▶ Pastèque ; Melon

PLAT ▶ Sauté de porc AB à la Provençale 🍽 ; Filet de merlu aux baies roses ; Haricots verts AB persillés ; Tomate au four 🍽

FROMAGE / DESSERT ▶ Fromages AB ; Compote AB

MERCREDI 26 JUIN 2024

ENTRÉE ▶ Mousse de canard ; Gaspacho andalou AB

PLAT ▶ Boulette d'agneau sauce indienne AB ;

Curry de légumes AB 🍽 ; Semoule AB

FROMAGE / DESSERT ▶ Yaourts AB ; Fruits de saison 🍽

JEUDI 27 JUIN 2024

ENTRÉE ▶ Trilogie de tomate 🍽 ;

Carottes et betteraves chioggia râpées 🍽

PLAT ▶ Filet de saumon sauce beurre blanc au citron 🍽 ;
steak végétal AB ; Tagliatelle AB

FROMAGE / DESSERT ▶ Beignet chocolat ; Fruits de saison 🍽



VENDREDI 28 JUIN 2024

ENTRÉE ▶ Croisillon au fromage

PLAT ▶ Steak haché AB ; Pané tomate mozzarella végétal ; Frites

FROMAGE / DESSERT ▶ Glaces ; Coupelles de fruits



- AB ▶ Issue de l'agriculture biologique | 📍 ▶ Production locale
🍽 ▶ Fabrication maison | AOP/AOC ▶ appellation d'origine protégée/ contrôlée
IGP ▶ indication géographique protégée | 🚩 ▶ Label Rouge

Au menu cette semaine !

Semaine 27 : du 01 au 05 juillet 2024



LUNDI 1 JUILLET 2024

ENTRÉE ▶ Melons et coppa



PLAT ▶ Lasagne bœuf : Lasagne végétal   : Salade composée

FROMAGE / DESSERT ▶ Dessert glacé : Yaourt à boire



MARDI 2 JUILLET 2024

ENTRÉE ▶ Crudités (oignons rouges, tomate, salade)

PLAT ▶ Tacos poulet   : Tacos « végétarien »   : Frites allumettes

FROMAGE / DESSERT ▶ Pâtisserie  : Fraises

MERCREDI 3 JUILLET 2024

ENTRÉE ▶ betteraves vinaigrette

PLAT ▶ Cordon bleu : Poêlée de légumes 

FROMAGE / DESSERT ▶ Laitage : Fruits de saison 

JEUDI 4 JUILLET 2024

ENTRÉE ▶ Pastèque

PLAT ▶ Repas froid :

FROMAGE / DESSERT ▶ Compote : Fruits de saison 









VENDREDI 5 JUILLET 2024

ENTRÉE ▶ Pastèque

PLAT ▶ Repas froid :

FROMAGE / DESSERT ▶ Compote : Fruits de saison 

 ▶ Issue de l'agriculture biologique |  ▶ Production locale
 ▶ Fabrication maison |  ▶ appellation d'origine protégée/ contrôlée
 ▶ indication géographique protégée |  ▶ Label Rouge

