

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale



Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 20% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 20 JUIN au 07 JUILLET



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 20 au 24 JUIN

| | Lundi | Mardi Repas végétarien | Mercredi 100% Local & Bio | Jeudi | Vendredi |
|---------|--------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|--|------------------------------|
| | Cake aux olives et fromage | Œufs mimosas | Betteraves au vinaigre de framboises | Carottes au gouda vinaigrette balsamique | Radis au beurre |
| | Rôti de bœuf | Conchiglias tomates et poivrons | Sauté de porc au caramel | Poisson Frais | Paupiette de veau |
| | Duo de haricots | | Ecrasé de pommes de terre | Riz Créole | Poêlée méridionale |
| | Fromage blanc fermier aux framboises | Tomme de Savoie | Palais vendéen | Salade de fruits | Tarte Tatin Maison |
| Goûters | Gâteau Maison | Céréales Lait | Brioche perdue Lait Vanillé | Liégeois chocolat Oreo | Compote de fruits Madeleines |

Semaine du 27 juin au 01 juillet

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi Repas végétarien |
|---------|---------------------------------|----------------------|---------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| | Haricots verts/cervelas | Terrine de campagne | Salade croûtons emmental | Concombres vinaigrette | Tomates au pesto |
| | Haché de veau | Nuggets de volaille | Dos de colin à l'aneth | Raviolis gratinés | Croq veggie maison |
| | Epinards à la crème | Purée de carottes | Tian de légumes au thym | Salade verte | Gratin de blettes et pommes de terre |
| | Saint Nectaire | | | | |
| | Fruit de saison | Petit suisse biscuit | Fruit de saison | Iles Flottantes | Ananas rôtis |
| Goûters | Pain / Fromage Sirop à l'orange | Gâteau Maison | Entremet Praliné Boudoirs | Compote Spéculoos | Gâteau Maison |

Semaine du 04 au 07 juillet

| | Lundi Repas végétarien | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------|--------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------|----------|
| | Gaspacho de Betteraves | Friand | Pastèque | Brochettes de Melon | |
| | Tarte fine au brocolis et gorgonzola | Emincé de dinde à l'orientale | Duo de rôtis (dinde et porc) | Cheeseburger | |
| | Salade verte | Boullgour aux petits légumes | Chips | Frites | |
| | | | Chanteneige | | |
| | Fruit de saison | Compote de fruits | Gâteau au chocolat | Cône Glacé | |
| Goûters | Pain Pâte à tartiner | Viennoiserie Jus Multi-fruits | Madeleines | Crème vanille Boudoirs | |



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MS