

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale. Certaines cuissons sont à basse température



Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 22 JUIN AU 03 JUILLET



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

Semaine du 22 au 26 juin

	Lundi 22	Mardi 23 Repas végétarien	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
	Salade du Pêcheur (colin, oignons rouges, pdt)	Salade composée (pastèque, tomates, feta)	Betteraves aux échalotes	Œufs mimosas	Radis au beurre
	Bœuf à la provençale	Pissaladière (Duo d'oignons et olives)	Escalope à la milanaise	Poisson Frais au curry	Saucisse de Toulouse
	Carottes Vichy	Salade verte	Macaronis	Courgettes grillées	Lentilles
	Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges	Bleu d'Auvergne		Tomme de Savoie	
		Glace	Fruit de saison	Salade de fruits maison	Tarte Normande
Goûters *	Entremet Caramel Biscuit	Salade de fruits Biscuit	Viennoiserie	Céréales Lait	Pain Beurre Confiture

Semaine du 29 juin au 03 juillet

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02 Repas végétarien	Vendredi 03
	Terrine de campagne cornichons	Salade Arlequin (tomates, oignons, batavia, maïs)	Feuille de chêne rouge aux dés d'emmental	Concombre à la Bulgare	Oignons rings Salade verte
	Poisson pané au citron	Poulet rôti	Wrap (jambon, fromage, tomates, salade)	Spaghettis bolognaises	Hot Dog (saucisse de volaille, oignons, ketchup, cheddar)
	Aubergines sautées à l'ail	Blé	Chips	Salade verte	Frites
		Saint Nectaire		Camembert	
	Yaourt fermier	Compote de fruits	Fruit de saison	Ile Flottante	Glace
	Banane chocolat	Gâteau maison Sirop de menthe	Pain au lait Barre de chocolat	Compote de fruits Biscuit	Pain Fromage



Goûters * des fruits peuvent être mis à disposition tous les jours