

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 23 JUIN au 04 JUILLET



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

Semaine du 23 au 27 juin

Semaine du 30 juin au 04 juillet

	Lundi 23	Mardi 24 Repas végétarien	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
	Préfou à l'ail maison	Salade composée (pastèque, oignons rouges, olives, feta)	Betteraves aux échalotes	Œufs mimosas	Radis au beurre
	Rôti de bœuf	Pissaladière (Duo d'oignons et olives)	Sandwich dinde/tomates	Poisson Frais au curry	Saucisse de Toulouse
	Duo de haricots	Salade verte	Chips	Courgettes grillées	Lentilles
	Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges	Bleu d'Auvergne	Fruit de saison	Tomme de Savoie	Tarte Normande
Goûters	Entremet Caramel Biscuit	Viennoiseries	BN fraise	Céréales Lait	Pain Beurre/Confiture

	Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03 Repas végétarien	Vendredi 04
	Terrine de campagne cornichons	Salade Arlequin (tomates, oignons, mâche, maïs)	Salade de mâche dés d'emmental	Concombre à la Bulgare	Toast de houmous de pois chiche
	Poisson pané	Poulet rôti	Wrap (jambon, fromage, tomates, salade)	Spaghettis bolognaises végétales	Cheeseburger (Bœuf, cheddar, tomates, ketchup)
	Ratatouille	Tomates provençales Blé	Chips	Frites maison	
	Yaourt fermier	Saint Nectaire	Fruit de saison	Camembert	Donuts au sucre
	Banane chocolat chantilly	Gâteau maison	Pain au lait Chocolat	Compote Biscuit	Pain fromage

- Produits issus de l'agriculture biologique
- Viande origine France
- Haute valeur environnementale HVE
- Plat végétarien
- AOC/AOP/IGP
- Label Rouge
- Bleu blanc cœur
- Pêche durable/MSC
- Verre de lait de vache (Bio)

