

## Semaine n°27 : du 1er au 5 Juillet 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Melon	Salade de perles estivale	Semoule fantaisie	Tomate en salade nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Curry de haricots rouges et RIZ BIO	Omelette au fromage	Colin pané citron	Jambon blanc *
	(Plat complet)	(Plat complet)	Carottes braisées	Poêlée de légumes	Chips
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Camembert	Fondu président
DESSERT	Compote de pomme	Crème dessert vanille	Abricots (sous réserve)	Pêche (sous réserve)	Muffin chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de perles estivale:  
perles, concombre,  
menthe  
Semoule fantaisie:  
semoule, tomates, maïs

P.A. n°2

\* contient du porc

## Semaine n°28 : du 8 au 12 Juillet 2024

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Macédoine de légumes	Tomate en salade nature	Concombre ciboulette nature	Courgette râpée vinaigrette poivron origan
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf au thym	Colin sauce catalane	Sauté de dinde yakitori	Saucisse de Toulouse *	Penne BIO au crémeux de lentilles corail à la provençale
	Haricots verts braisés	Semoule	Blé	Purée de pommes de terre	(Plat complet)
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fraidou	Brie	Saint Nectaire	Fromage frais sucré
DESSERT	Madeleine	Prunes (sous réserve)	Mousse au chocolat	Compote pomme abricot	Nectarine

Fête nationale  
Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES