



Lundi 25 juillet

Carbonara de saumon
Farfalles bio

Tome grise
Nectarine chaire jaune

Jus d'orange
Gâteau au fromage blanc

Mardi 26 juillet

Salade de boulgour bio
aux 2 tomates

Paupiette de dinde
sauce suprême
Haricots verts bio

Fromage blanc
brisure de spéculos

Pêche blanche
Baguette viennoise et choco

Mercredi 27 juillet

Melon

Rôti de veau
mayonnaise

Salade de coquillettes bio tomates et basilic

Kiri bio
Compote de pommes bio

Compote gourde
Baguette bio et pâte à tartiner



REPAS FROID

Jeudi 28 juillet

Salade de tomates et mozzarella

Croque monsieur maison
Jambon de dinde

Yaourt bio arôme framboise
Abricots bio

Lait bio au chocolat
Pain au lait et confiture

Vendredi 29 juillet

Samossas de légumes

Riz cantonais végétarien
(oeuf/petits pois/carottes)

Edam bio
Fraises aux sucres

Banane
Brownie



MENU VEGETARIEN

Légende

Viande, poisson, oeufs

Légumes et fruits crus
Légumes et fruits cuits

Lait et produits laitiers (sauf beurre)

Céréales et dérivés,
pommes de terre, légumes secs

Produits sucrés

**50% DE NOS PRODUITS SERVIS SONT
CERTIFIÉS « DURABLES » :**



Produits bio



Produits bio
et locaux



Label rouge

Poissons provenant de pêcheries répondant
aux critères MSC pour une pêche durable

100% DU PAIN EST ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE