


SEMAINE N° 30


Du 22 au 28 Juillet 2024

lundi 22 juillet 2024

Duo de crudités 


Paëlla  


Brillat savarin 

Pêche 



mardi 23 juillet 2024

Salade de PDT ciboulette 

Sauté de dinde 
Palet végétal

Poêlée de légumes grillés 


Fromage Blanc


Compote 

mercredi 24 juillet 2024



Salade de pois chiches 


Lasagnes végétariennes 


Taleggio AOP 

Crème dessert 


jeudi 25 juillet 2024

Salade verte au thon & maïs  

Blanc de volaille 
Filet de poisson


Petits pois carottes 

Fourme d'Ambert 

Eclair vanille 


vendredi 26 juillet 2024

Tomates cocktail 

Assiette apéritive : calamars à la romaine 

Océan stick & Rostis de légumes 


Petit Suisse 


Abricot 

*** Une alternative sans porc sera proposée (Option sans viande) ***


*** Menus réalisés par une diététicienne diplômée ***


*** Tout changement dans le menu est involontaire et dépend des approvisionnements ***

 = Label Egalim (rassemble les produits éligibles Egalim hors Bio)

 = Produit issu de l'agriculture biologique

  = Produit Français

 = Produit issu de la pêche durable

 = Produit Européen

