





Semaine n°27 : du 3 au 7 Juillet 2023

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte et courgette râpées vinaigrette	Melon	Salade de haricots verts	Salade verte nature	Salade de riz
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO bolognaise 	Colin meunière 	Riz à la cantonnaise 	Cheese burger	Jambon blanc *
	***	Petits pois au jus	***	Frites	Chips
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Coulommiers	Yaourt nature sucré 	Petit fromage frais nature	Fondu président
DESSERT	Mousse au chocolat	Banane	Abricots	Nectarine	Fourrandise à la fraise



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES





Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°28 : du 10 au 14 Juillet 2023

Fête nationale

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Concombre nature	Betteraves nature 	Saucisson à l'ail *	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Couscous de légumes BIO (épices non BIO) 	Sauté de bœuf à la provençale 	Colin pané 	
	Courgettes à la tomate	***	Tortis	Carottes braisées	
PRODUIT LAITIER	Gouda	Brie	Fromage blanc sucré	Fromage frais ail et fines herbes	
DESSERT	Pêche	Flan nappé caramel	Orange	Banane	

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

BIO

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.

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

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement