

MENUS DU 8 AU 12 JUILLET 2024

LUNDI

Tomates à la feta
Chili végétal **bio**
Fruit de saison **bio**

Goûter : Mini roulé à la framboise/jus de pommes

MARDI

Toast de rillettes de sardines aux haricots blancs
Sauté de bœuf au curry
Courgettes **bio**
Cantal **AOP**
Tranche de pastèque

Goûter: pain viennois **bio**/fruit **bio**

MERCREDI

Tranche de melon jaune
Salade de thon, perles de maïs et blé, concombre et tomates cerises
Yaourt **bio**

Goûter : Pain au lait / fruit **bio**

JEUDI

Quiche lorraine
Filet de poulet
Haricots verts
Salade verte **bio**
Fromage blanc à la vanille

Gouter :gallettes au beurre/fruit/verre de lait

VENDREDI

Carottes râpées en vinaigrette
Chipolatas
Coquillettes **bio**
Camembert
Fruit de saison **bio**

Goûter : barre bretonne /pom'pote

Origine de toutes les espèces de viandes : France

Sous réserve de modifications

MENUS DU 15 AU 19 JUILLET 2024

LUNDI

Concombre sauce bulgare

Rôti de porc **BBC**

Brocolis

Riz au lait **bio** « maison »

Goûter : Sablés nappés au chocolat /jus d'orange

MARDI

Tomates en vinaigrette

Cuisse de poulet

Pommes frites

Salade verte **bio**

Petits suisses aux fruits

Goûter : Barre bretonne marbrée/ Fruit

MERCREDI

Tranche de pastèque

Filet de poisson pané

Ratatouille

Verre de lait **bio**

Gâteau au chocolat « fait maison »

Goûter : Biscuits Lucullus /verre de lait **bio**/fruit **bio**

JEUDI

Carottes râpées en vinaigrette

Pizza végétale « maison »

Chavroux

Fruit de saison **bio**

Goûter : pain tranché **bio** + emmental

VENDREDI

Taboulé aux crudités

Emincé de bœuf

Duo de haricots verts et beurre

Saint-Nectaire **AOP**

Crème glacée

Goûter : Madeleine / fruit **bio**

Origine de toutes les espèces de viandes : France

BBC : Bleu Blanc Cœur (animaux nourris avec une alimentation riche en oméga 3)

Sous réserve de modifications

MENUS DU 22 AU 26 JUILLET 2024

LUNDI

Radis beurre
Œuf dur **BBC**
Spaghettis **bio** au basilic
Samos
Fruit de saison **bio**

Goûter : Mini roulé au chocolat/pom'pote

MARDI

Toast de tomate et chèvre
Chipolatas
Gratin de courgettes **bio**
Fruit de saison **bio**

Goûter : pain **bio** tranché T65 avec confiture ou chocolat pour les 3/5 ans /Jus de pommes

MERCREDI

Tranche de melon
Salade de pommes de terre **bio**, thon, tomates, maïs
Mimolette
Compote pomme/banane **bio** « maison »

Goûter : Brioche tressée /fruit **bio**

JEUDI

Salade de blé et thon
Veau marengo
Petits pois cuisinés
Salade verte **bio**
Crème au chocolat **bio**

Goûter : Biscuits variés/ fruit **bio**

VENDREDI

Salade grecque (concombres, tomates, feta, olives)
Filet de poisson du jour sauce vierge
Riz **bio**
Camembert **bio**
Fruit de saison

Goûter : Sablés au beurre/briquette lait au chocolat/ Pom'pote

Origine de toutes les espèces de viandes : France

BBC : Bleu Blanc Cœur (animaux nourris avec une alimentation riche en oméga 3)

MENUS DU 29 JUILLET AU 2 AOUT 2024

LUNDI

Tomates **bio** au pesto « maison »
Cuisse de pintade
Pommes frites
Salade verte **bio**
Fromage blanc **bio** au sucre roux

Goûter : Mini roulé à la fraise/fruit de saison **bio**

MARDI

Salade de riz **bio** et chorizo
Filet de colin meunière au citron
Duo de carottes
Salade verte **bio**
Petits suisses aux fruits

Goûter : Gâteau marbrée chocolat/fruit

MERCREDI

Tranche de melon
Rôti de porc **BBC**
Spaghettis **bio** au beurre
P'tit cabray
Fruit **bio**

Goûter : Biscuits Lucullus/pom'pote/verre de lait **bio**

JEUDI

Carottes râpées en vinaigrette
Sauté de bœuf à la provençale
Petits pois
1 petit suisse nature
Gâteau aux pommes « maison »

Goûter : Pain tranché **bio** + Gouda **bio**

VENDREDI

Concombres **bio**, feta et olives
Boulgour **bio** à la mexicaine
Fruit de saison **bio**

Goûter : Madeleines coquille/jus de pommes

Origine de toutes les espèces de viandes : France

BBC : Bleu Blanc Cœur (animaux nourris avec une alimentation riche en oméga 3)

Sous réserve de modifications