

Menu froid

Menu froid

LUNDI 3

Pastèque & fête



Sauté d'agneau aux olives

Cubes de courgette & riz IGP Camargue

Fruit de saison

GOUTER *

Galette
Jus de raisin 100%
Yaourt nature & sucre

MARDI 4



Boulgour BIO

à l'andalouse
(courgettes, champignons, poivrons,
maïs, petits pois, paprika)

Croq'lait

Compote de pommes

GOUTER *

Pain
Chocolat
Fruit de saison

MERCREDI 5



Carottes râpées

Rôti de dinde

Salade de pommes de terre à
la parisienne
(pommes de terre, tomates, maïs,
échalote, basilic)

Bâtonnet glacé

GOUTER

Boudoir
Lait écoresponsable
Fruit de saison

JEUDI 6



GRECE

Concombre façon tzatziki

Moussaka

Salade verte

Quatre quart au miel

GOUTER *

Pain
Fromage fondu
Fruit de saison

VENDREDI 7

Hoki pané

Coquillettes BIO
& emmental râpé

Yaourt nature BIO & sucre

Fruit de saison

GOUTER *

Fourrandise au citron
Fromage frais nature & sucre
Compote de pommes

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Menu froid

Menu froid

LUNDI 10

Salade de tomate

Merlu sauce champignons

Tortis BIO
& emmental râpé

Compote de pommes

GOUTER *

Pain
Confiture de fraise
Fruit de saison

MARDI 11

PROVENÇAL

Œuf dur nature
& sauce aïoli

Légumes aïoli
(pommes de terre, carottes, chou fleur,
haricots verts)

Pont l'Evêque AOP

Fruit de saison

GOUTER *

Galette
Fromage frais nature & sucre
Jus d'orange pur jus

MERCREDI 12

Sauté de veau sauce marengo
(tomates, champignons, carottes)

Riz IGP Camargue

Tomme blanche

Fruit de saison

GOUTER

Pain
Chocolat
Lait écoresponsable

JEUDI 13

ANGLAIS

Salade anglaise au cheddar
(salade iceberg, cheddar)

Saucisse de volaille

Purée de courgettes &
pommes de terre

Crème dessert à la fraise

GOUTER *

Pain
Pavé 1/2 sel
Fruit de saison

LE JOUR DU VÉGÉ VENDREDI 14

DEJEUNER EN TERRASSE

Salade façon césar
(nugget de blé / tomates, pommes de
terre, salade verte, sauce césar)

Mozzarella

Liégeois vanille

GOUTER *

Gaufre patissière
Lait équitable
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Menu froid

LUNDI 17

Pastèque & fête

Escalope de poulet au jus

Taboulé au boulgour

Petit pot de glace

GOUTER *

Moelleux au citron
Yaourt nature & sucre
Fruit de saison

MARDI 18

PROVENÇAL

Haché de cabillaud à la
bouillabaisse
(soupe de poisson, épices, paëlla)

Cubes de pommes de terre
Haricots verts à l'ail

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

GOUTER *

Pain
Fromage frais au sel de Guérande
Compote pomme banane

MERCREDI 19

Sauté d'agneau sauce
orientale
(tomates, raisins, abricots secs,
pruneaux, épices)

Semoule BIO

Coulommiers

Fruit de saison

GOUTER

Pain
Confiture d'abricot
Jus de pommes pur jus

JEUDI 20

LE JOUR DU PAPA

Gâteau d'œuf à la basquaise
(tomates, poivrons)

Salade de riz à la catalane
(tomates, poivrons, olives)

Flan pâtissier

Fruit de saison

GOUTER *

Pain
Chocolat
Lait écoresponsable

Menu froid

VENDREDI 21



EN PLEIN AIR

Pavé de merlu froid

Salade des alpages
(pommes de terre, mimolette,
mayonnaise, motarde, miel)

Yaourt nature & sucre

Compote pomme fruits rouges

GOUTER *

Fourrandise au chocolat
Lait écoresponsable
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité