



Menus du 4 au 8 juillet 2022

	lundi 4 juillet 2022	mardi 5 juillet 2022	mercredi 6 juillet 2022	jeudi 7 juillet 2022	vendredi 8 juillet 2022
Entrée	Taboulé	Tomates cerise	Chou fleur sauce cocktail	Carottes râpées	Quiche lorraine
					s/viande, s/porc, végétarien : Pois chiches à l'aioli
Plat principal	Poulet rôti au thym	Coquillettes BIO à la Bolognaise	Oeufs durs sauce champignons	Rougail de porc	Poisson meunière citronné
	s/viande, végétarien : Escalope végétale panée	s/viande, végétarien : Boules de soja à la tomate et Coquillettes BIO		s/viande, s/porc, végétarien : Rougail galette haricot azuki quinoa	végétarien : Croq veggio pané au fromage
Accompagnement	Haricots verts BIO persillés		Purée	Mezze Penne	Aubergines à la Catalane et mozzarella
Fromage / Laitage	Chanteneige BIO	Saint Nectaire	Cœur de dame	Yaourt nature BIO	Petit moulé aux noix
Dessert	Purée de fruits pomme coing	Crème dessert chocolat	Abricots	Melon	Gâteau moelleux aux fruits

Goûter 2 composantes

Ptit moelleux marbré
Flan vanille nappé caramel

Goûter 3 composantes

Ptit moelleux marbré
Flan vanille nappé caramel
Jus de pommes brique 20 cl



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Produit en Occitanie



Viande Bovine Française



Lait collecté et transformé en France



Fait maison



Agriculture Biologique

