

Menus du 30 juin au 6 juillet 2025



	lundi 30 juin 2025	mardi 1er juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
Entrée	Taboulé	Acras de morue et Salade verte	Rosette Lyonnaise	Coupelle de pâté de volaille	Salade de riz (concombres, tomates, maïs, sauce salade, mayo)
Plat principal	Escalope végétale panée	Rougail de porc	Nuggets de poulet	Raviolis au bœuf	Dos de colin en persillade
Accompagnement	Haricots verts persillés	Riz BIO pilaf	Purée	à la Napolitaine	Aubergines à la Catalane
Fromage / Laitage	Yaourt à la vanille BIO	Carré frais BIO	Saint Nectaire AOP	Galettes bretonnes	Camembert BIO
Dessert	Plumetis chocolat	Ananas au sirop léger	Fruit de saison BIO	Compote de pommes	Tarte grillée abricot
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

Viande Française ou UE

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France

Aide UE à destination des écoles



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

