

MENUS DES VACANCES

ÉTÉ : Août

Lundi 05/08/24

Feuilleté fromage
Merlu aux oignons
Beignets de légumes
Cantal **AOP**
Fruit de saison

Mardi 06/08/24

Concombre fromage blanc
Rôti de porc
Gratin de poireaux **BIO AB**
Mimolette
Eclair au chocolat

Mercredi 07/08/24

Endives en salade
Gnocchis emmental
Ratatouille maison
Fromage blanc fraise **BIO AB**

Jeudi 08/08/24

Melon
Salade niçoise de pommes de terre **BIO AB**
Yaourt à boire

Vendredi 09/08/24

Financière de veau
Riz
Pavé d'affinois
Fruit de saison

Lundi 12/08/24

Tomates en salade
Bœuf
Carottes **BIO AB**
Petit suisse
Donut au sucre

Mardi 13/08/24

Oeuf dur
Taboulé **BIO AB**
Petit Louis
Fruit de saison

Mercredi 14/08/24

Flammekueche
Colin aux amandes
Courgettes sautées
Comté **AOP**
Fruit de saison

Jeudi 15/08/24



Vendredi 16/08/24

Salade verte **BIO AB**
Poulet basquaise
Label rouge
Ebiy
Yaourt banane **BIO AB**

Lundi 19/08/24

Pastèque
Blanc de dinde
Salade de lentilles **HVE**
Tomme blanche
Glace chocolat liégeois

Mardi 20/08/24

Sauté de veau aux olives
Boulogne **BIO AB**
Fromage blanc
Fruit de saison

Mercredi 21/08/24

Croque-Monsieur
Haricots verts **BIO AB**
Saint Albray
Fruit de saison

Jeudi 22/08/24

Carottes râpées
Lasagnes d'aubergines
Flan vanille Caramel

Vendredi 23/08/24

Colin sauce estragon
Purée de chou-fleur
Emmental **BIO AB**
Fruit de saison

Lundi 26/08/24

Risotto aux courgettes **BIO AB**
Yaourt sucré
Fruit de saison

Mardi 27/08/24

Melon
Saumon au citron
Carottes sautées
Bonbel
Tarte framboise

Mercredi 28/08/24

Courgette mozzarella
Hachis Parmentier
bœuf et lentilles
Petit suisse **BIO AB**

Jeudi 29/08/24

Salade de pâtes au pesto
Ragout d'agneau aux petits légumes
Société crème
Fruit de saison

Vendredi 30/08/24

Pizza
Salade composée
Reblochon
Glace vanille-choco

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

Nouveauté

Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.



Repas servis froids

*Sauf fruits exotiques