

Menus de la Semaine du 04 au 08 aout 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
Menu végétarien 			Repas froid			
Salade de boulgour, tomates et poivrons	Samoussa aux légumes sauce fromage blanc, menthe et épices	Salade de pommes de terre aux oignons rouges	Tomates vinaigrette	Melon bio 		
Cordon bleu sauce tartare	Riz bio façon cantonnais (petits pois, oignons, œufs bio)	Filet de poisson frais sauce citron 	Sauté de bœuf bio sauce paprika	Jambon de dinde LR 		
Haricots vert persillés 		Courgettes bio fraîches 	Jardinière de légumes	Salade de penne bio, olives et maïs		
Yaourt arôme fraise 	Rondelé bio 	Petit fromage blanc (type suisse) et sucre	Camembert bio portion 	Emmental		
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Pastèque	Semoule au lait maison	Fromage blanc et coulis de caramel		
Pain et fromage fondu vache qui rit Jus ananas Pomme	Madeleine Purée de pomme hve  Yaourt à boire arôme fraise	Pain au lait Barre de chocolat noir Fruit	Brownies Lait nature Purée pomme fraise	Brioche nantaise Yaourt aromatisé Glace à l'eau en stick		
 Produit Français	 Charolais	 Haute valeur environnementale	 Produit label Rouge	 Appellation d'Origine Protégée	 Bleu Blanc Cœur	 Produit local
 Certification environnementale de niveau 2	 Décongelé	 Produit de la mer durable	 Produit issu de l'agriculture biologique	 Plat végétarien	IGP: Appellation géographique protégée	