


semaine du lundi 1 juillet 2024 au vendredi 5 juillet 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pamplemousse* ou <u>melon jaune*</u>	<u>Taboulé</u> ou mâche au gruyère	Sardines	Céleri aux noix ou salade coleslaw	<u>Tomates féta</u> ou concombre
Plat	Nuggets végétal sauce ketchup	Sauté de porc sauce moutarde	Tournedos de dinde	Poisson du jour sauce citron	Sauté de veau
Accomp.	Coquillettes bio	Petits pois/carottes	Ratatouille	Riz	Pommes allumettes
Fromage	Tomme*	Pain bio		Emmental*	Vache qui rit bio*
Dessert	Fruit*	Far breton	Yaourt sucré bio	Compote bio	Sundae
Gouter	<u>Pain et laitage</u>	<u>fruit et gâteau</u>		<u>Pain et laitage</u>	<u>Gâteau et fruit</u>
semaine du lundi 8 juillet 2024 au vendredi 12 juillet 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Mousse de sardines	Betterave mimosa	Salade perle/surimi	Terrine de légumes
Plat	Saucisse grillée	Bœuf au paprika	Poisson du jour	Dinde sautée aux champignons	Escalope végétale coulis de tomates
Accomp.	Purée maison	Poêlée de légumes	Riz pilaf	Courgettes bio poêlée	Coquillettes bio
Fromage	Chanteneige*	Pain bio		Edam*	
Dessert	Fruit bio*	Beignet	Fromage blanc aux fruits bio*	Flan caramel	Île flottante
semaine du lundi 15 juillet 2024 au vendredi 19 juillet 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque*	Carottes citronnées	Pamplemousse*	Riz niçois	Betterave bio/mimosa
Plat	Porc au caramel	Rosbeef sauce vigneronne	Spaghettis bio	Pépité tomates/chèvre	Poisson sauce crème
Accomp.	Nouilles sautées à l'ail	Haricots verts	Carbonara à la dinde	Petits pois/carottes	Tomates provençales et blé
Fromage	Kiri	Pain bio/babybel			Comté AOP*
Dessert	Fruit bio*	Tarte tropézienne	Fraises au sucre	Fromage blanc sucré bio	Glace
semaine du lundi 22 juillet 2024 au vendredi 26 juillet 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Melon*	Tomates bio en salade	Oeufs mayo	Concombres bio à la bulgare
Plat	Aiguillettes de poulet au basilic	Couscous agneau/merguez	Travers de porc	Parmentier de poisson	Nuggets de blé/ketchup
Accomp.	Ratatouille	Pain bio	Choux-fleurs en gratin	Salade	Frites
Fromage	Saint paulin*	Kiri		Comté*	
Dessert	Fruit bio*	Compote	Crème chocolat	Ananas* bio frais	Glace

En raison des choix difficiles à effectuer, les enfants des écoles maternelles ont un menu unique imposé (Mots soulignés)

 Menus ALSH - VBF : viande de boeuf d'origine française

BIO : Aliments issus de l'agriculture biologique

BBC : bleu blanc coeur (label rouge)

* : Aide UE à destination des écoles