














Menus de la semaine

Du 2 au 6 septembre 2024

	 Lundi	 Mardi	 Jeudi	REPAS VEGETARIEN  Vendredi
Entrées	Concombre bulgar  Macédoine de légumes	Salade de tomates mozarella Salade fraîcheur aux cœurs de palmiers	Salade de carottes râpées [LOCAL] Pizza	Salade de pommes de terre Salade du berger (aux dés de fromages) 
Plats chauds	Mijoté de bœuf mironton	 Filet de lieu façon paëlla	Boulettes à l'agneau sauce barbecue	Omelette à la concassée de tomate
Fromage	Variété de fromages ou laitages	Riz safrané Petits pois	Pommes de terre rôties au four Tian de légumes	Duo de haricots à l'ail Boulgour
Desserts	Variété de fromages ou laitages	Variété de fromages ou laitages 	Variété de fromages ou laitages	Variété de fromages ou laitages
	Tarte maison  Ou Fruit de saison	Compote de fruits Ou [LOCAL] Fruit de saison	Yaourt aromatisé Ou Fruit de saison 	Morceaux de fruits sur lit de crème pâtissière Ou Salade de fruits frais

	[LOCAL]					
Produit BIO	Produit local	Fait maison	Pêche durable	Produit Label rouge	AOP	IGP