

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		Coupelle de pâté de volaille	Salade de riz  (concombres, tomates, maïs, sauce salade, mayo)
		végétarien : Tomates cerise		végétarien : Carottes râpées	
Plat principal	Escalope végétale panée	  Rougail de porc 		  Raviolis au bœuf	Dos de colin en persillade 
		s/viande, s/porc, végétarien : Rougail de lentilles		s/viande, végétarien : Haricots blancs à la napolitaine et Pâtes BIO	végétarien : Croq veggio
Accompagnement	Haricots verts persillés 	 Riz BIO pilaf 		à la Napolitaine	Aubergines à la Catalane 
Fromage / Laitage	 Yaourt à la vanille BIO 	 Carré frais BIO 		Galettes bretonnes	 Camembert BIO 
Dessert	Plumetis chocolat	Ananas au sirop léger		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 ».

