

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché ou des aléas de livraison
Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons
que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

LUNDI
1 août 2022

"MANGER AUTREMENT"

"MANGER AUTREMENT"
Duo de crudités en vinaigrette

Lasagnes de bœuf **BIO** et lentilles **BIO**

faites maison

Crème dessert **BIO** à la vanille

Palets bretons

Pain de Salon de Provence

MARDI
2 août 2022

Salade de cocos au pesto

Rôti de veau au jus

Carottes **BIO** au curry

Mini babybel **BIO**

Fruit de saison (melon de Salon)

Pain de Salon de Provence

MERCREDI
3 août 2022

"MANGER AUTREMENT"

"MANGER AUTREMENT"
Tomates anciennes **BIO** locales à l'huile
d'olive et sel

Galette végétale

Gratin de courgettes **BIO** et pommes de
terre **BIO**

Tomme noire des Pyrénées IGP

Eclair au chocolat

Pain de Salon de Provence

JEUDI
4 août 2022

REPAS FROID

Haricots verts **BIO** en salade

Jambon blanc* / Taboulé

Yaourt **BIO** aux fruits mixés

Fruit de saison
(pêche locale)

Pain de Salon de Provence

**Substitution à la viande de porc : jambon de dinde*

VENDREDI
5 août 2022

BOURRIDE

Dos de colin (pêche responsable) et soupe
de poisson

Pommes de terre **BIO** et sauce façon AÏOLI

Fromage de chèvre à tartiner

Fruit de saison (nectarine locale)

Pain de Salon de Provence

Bon appétit !

produit local

produit de saison

manger autrement

produit labellisé

FAIRTRADE
MAX HAVELAAR