

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
8 août 2022

- Melon (de Salon-de-Provence)
- Chili **BIO** aux légumes secs
- Riz **BIO** de Camargue IGP
- Yaourt nature **BIO**
- Pain de Salon de Provence

MARDI
9 août 2022

- Betteraves **BIO** en vinaigrette balsamique IGP maison
- Croque monsieur à la volaille fait maison
- Ratatouille aux courgettes **BIO**
- Carré frais **BIO**
- Pomme cuite à la cannelle
- Pain de Salon de Provence

MERCREDI
10 août 2022

"MANGER AUTREMENT"

- Tartare de concombres
- Cappelletti **BIO** aux légumes et emmental
- Sauce tomate crémée
- Yaourt **BIO** au citron
- Fruit de saison (nectarine locale)
- Pain de Salon de Provence

JEUDI
11 août 2022

- Maïs **BIO** en vinaigrette balsamique IGP maison
- Aiguillettes de poulet aux céréales
- Courgettes **BIO** façon carbonara (aux lardons)
- Saint paulin **BIO**
- Fruit de saison **BIO** local (pastèque)
- Pain de Salon de Provence

Substitution à la viande de porc : courgettes BIO à la crème

VENDREDI
12 août 2022

- Tomates rondes **BIO** locales à l'huile d'olive et sel
- Filet de poisson meunière (pêche durable)
- Epinards **BIO** en béchamel
- Saint Nectaire laitier AOP
- Mini crêpes
- Pain de Salon de Provence

Bon appétit !

