

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	
		végétarien : Tomates cerise		végétarien : Carottes râpées	
Plat principal	Escalope végétale panée	   Rougail de porc	  Nuggets de poulet	  Raviolis au bœuf	Dos de colin en persillade 
		s/viande, s/porc, végétarien : Rougail de lentilles	s/viande, végétarien : Œufs durs sauce champignons	s/viande, végétarien : Haricots blancs à la napolitaine et Pâtes BIO	végétarien : Croq veggie
Accompagnement	Haricots verts persillés 	 Riz BIO pilaf 	Purée 	à la Napolitaine	Aubergines à la Catalane 
Fromage / Laitage	 Yaourt à la vanille BIO 		 Saint Nectaire AOP à la coupe	Galettes bretonnes	 Brie BIO à la coupe 
Dessert		Ananas au sirop léger	 Fruit de saison BIO 	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 ».

