














JUILLET 2023:

LUNDI 26 JUIN	MARDI 27 JUIN	JEUDI 29 JUIN	VENDREDI 30 JUIN
Salade de lentilles Bio  	Salade de courgettes 	Salade de tomate HVE  	Salade de pommes de terre 
<i>Gnocchi aux petits légumes et sauce tomate</i>	<i>Curry de pois chiche</i>	Emincé de volaille, (façon kebab + pain pita) <i>Tielle Sétoise, salade verte</i> 	<i>Aïoli (poisson)</i> 
Emmental rapé 	Boulgour	Salade verte, sauce yaourt, oignon rouge 	Brocolis persillés
Melon	Dés de féta AOP	Glace	Chanteneige 
	Purée de pommes fraises + Petit beurre (stock secours)		Cerises Région 





LUNDI 3 JUILLET	MARDI 4 JUILLET	JEUDI 6 JUILLET	VENDREDI 7 JUILLET
Oeuf dur 	Melon 	Salade de tomate HVE  	
<i>Pizza fromage</i> 	Filet de poulet froid mayonnaise 	<i>Taboulé</i>	Sandwich Wrap végétal
Salade composée (HV, tomates, olives)	<i>Sardine à la tomate</i>	Salade de lentilles Bio  	Chips
Gélatifié vanille 	Salade de pâtes 	Dés de féta AOP	Fromage portion
	Saint Félicien  	Fruit de saison	Gourde de compote + Madeleine
	Purée de pommes bio maison 		

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande

BONNES VACANCES



Issu de pêche durable
Approvisionnement local
Cultivé/élevé en France
Lait français

 Transformé en France
 Produit à haute valeur
 Plat/ produit BIO
 Aide UE à destination des écoles