

Menus du 27 juin au 1^{er} juillet 2022

Menu Végétarien

	lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022		jeudi 30 juin 2022	vendredi 1er juillet 2022
Entrée	Betteraves BIO en salade	Céleri rémoulade		Perles légumières	Melon
Plat principal	Tomate farcie	Saucisse Paysanne		Croq veggie pané au fromage	Paëlla
	s/viande, végétarien : Lasagnes aux légumes grillés	s/viande, s/porc, végétarien : Samossas aux légumes			s/viande, s/porc : Pavé de hoki sauce au basilic et Riz safrané aux légumes
Accompagnement	Risonis	Pêlé môle Provençal BIO		Jeunes carottes BIO	végétarien : Nuggets de blé et Riz safrané aux légumes
Fromage / Laitage	Mousse au chocolat BIO	Samos		Petit suisse aux fruits BIO	Gouda
Dessert	Palmiers feuilletés	Pomme		Fraises	Eclair au chocolat



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Produit en Occitanie



Viande Bovine Française



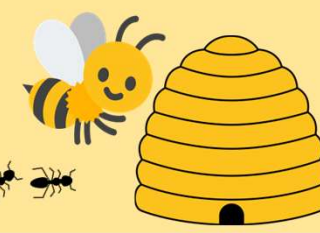
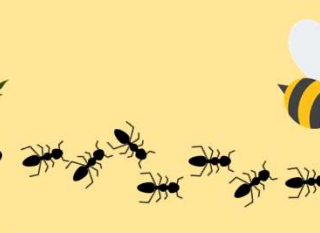
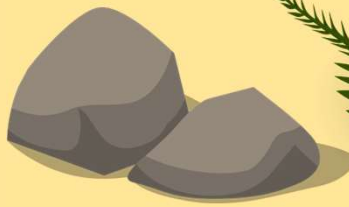
Lait collecté et transformé en France



Fait maison





Agriculture Biologique





Menu ECOLES sans crustacés, fdm

Du lundi 27 juin 2022 Au vendredi 1 juillet 2022

	lundi 27 juin	mardi 28 juin	jeudi 30 juin	vendredi 1 juillet
D é j e u n e r	Betteraves BIO en salade 	Céleri rémoulade 	Perles légumière 	Melon
	Tomate farcie et Risonis 	Saucisse Paysanne et Pêlé môle Provençal BIO 	Emincé de volaille au bouillon de légumes et Jeunes carottes BIO 	Pavé de hoki poché au court bouillon et Riz safrané aux légumes 
		Samos 		Gouda 
	Mousse au chocolat BIO  	Pomme 	Petit suisse aux fruits BIO  	Eclair chocolat
	Palmiers feuilletés		Fraises	

 Agriculture Biologique (AB)
 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Lait collecté et transformé en France