



# Menus du 4 au 8 juillet 2022

	lundi 4 juillet 2022	mardi 5 juillet 2022		jeudi 7 juillet 2022	vendredi 8 juillet 2022
Entrée	Taboulé	Tomates cerise		Carottes râpées	Quiche lorraine
Plat principal	Poulet rôti au thym	Coquillettes BIO à la Bolognaise 		Rougail de porc	Poisson meunière citronné
	s/viande, végétarien : Escalope végétale panée	s/viande, végétarien : Boules de soja à la tomate et Coquillettes BIO		s/viande, s/porc, végétarien : Rougail galette haricot azuki quinoa	végétarien : Croq veggio pané au fromage
Accompagnement	Haricots verts BIO persillés			Mezze Penne	Aubergines à la Catalane et mozzarella
Fromage / Laitage	Chanteneige BIO	Saint Nectaire		Yaourt nature BIO	Petit moulé aux noix
Dessert	Purée de fruits pomme coing	Crème dessert chocolat		Melon	Gâteau moelleux aux fruits



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



Produit en Occitanie



Viande Bovine Française



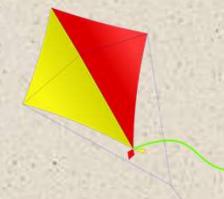
Lait collecté et transformé en France



Fait maison



Agriculture Biologique



# Menu du 13 juillet 2022

Mousse de canard



Filet de poulet sauce Banyuls  
et ses Pommes de terre grenaille



Saint Paulin



Entremet à la crème  
Catalane

# Menu ECOLES sans crustacés, fdm

## Du lundi 4 juillet 2022 Au vendredi 8 juillet 2022

	lundi 4 juillet	mardi 5 juillet	jeudi 7 juillet	vendredi 8 juillet
D é j e u n e r	Taboulé 	Tomates cerise	Carottes râpées 	Pois chiches à l'aioli 
	Poulet rôti au thym et Haricots verts BIO persillés  	Coquillettes BIO à la Bolognaise   	Rougail de porc et Mezze Penne 	Poisson frais poché au court bouillon et Aubergines à la Catalane 
	Chanteneige BIO  	Saint Nectaire   		Petit moulé aux noix 
	Purée de fruits pomme coing	Crème dessert chocolat 	Yaourt nature BIO  	Gâteau moelleux aux fruits

 Fait maison  
 Viande Bovine Française

 Agriculture Biologique (AB)  
 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Lait collecté et transformé en France  
 Produit en Occitanie