

Lundi

Concombres à la crème

Rougail saucisses

Riz Camargue IGP

Fromage blanc BIO* au miel



Mardi

Betteraves rouges cube en
salade

Quenelles champignon sauce
tomate

Salade verte



Crème dessert BIO* à la vanille

Mercredi

Tarte à la tomate

Rôti de bœuf

Salsifis carbonara

Fruit



Jeudi

Carottes râpées

Poulet rôti

Frites au four

Yaourt nature BIO*



Vendredi

Macédoine de légumes

Brandade de poissons

Brillat savarin AOP*

Glace



RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;
Origine de nos viandes : nées, élevés, abattues en France ; Nos poissons sont certifiés « MSC » pêche durable ;

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

* "Aide UE à destination des écoles"