



Menu du mois de juillet 2022 *(menu susceptible d'être modifié)*

Les menus sont élaborés en collaboration avec une diététicienne. Cuisinés au sel de Guérande viande d'origine France

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits locaux

 Cuisiné « maison »



Ce menu est composé de produits :

Bio = 87 %

(Dont 24 % de produits Bio Locaux)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 01
				Melon Boulette de volaille riz yaourt pain
pain	pain	pain	pain	
LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Tomate vinaigrette Roti de bœuf Courgette/riz fromage Fruit de saison pain	Melon Pilon de poulet purée yaourt pain	Salade verte fromage Saucisse de volaille Haricot vert/pdt Yaourt pain	Concombre vinaigrette poisson ratatouille Fromage de pays Fruit de saison pain	pain de mie jambon chips Fromage Compote de pomme pain
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Melon Lasagnes aux légumes Yaourt pain	Tomate Chili con carne Riz Flan vanille pain	Salade verte Omelette pdt fromage Tarte citron pain	Férié pain	Salade verte +tartine de pâté Ravioli glace pain
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Crêpe au fromage Filet de poisson Riz Fruit de saison pain	Salade verte Sauté de Porc Pomme de terre grenaille Fromage de pays Tartes aux pommes pain	Tomate Pates a la carbonara aux légumes Fromage de pays Glace pain	Concombre/tomate Boulette de volaille Pates Fromage Fruit de saison pain	Melon Lasagnes aux légumes fromage Compote pain
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Concombre vinaigrette Quenelle sace tomate riz fromage Gâteau chocolat pain	Tomates Roti de porc Pdt sautée flan Pain	Salade verte Sautée de poulet Purée de pdt Fromage Fruit de saison Pain	Melon Pain de mie jambon chips fromage Compote a boire Pain	Melon Raviolis glace pain