



# Menus du 1 au 7 juillet 2024



	<b>lundi</b> <b>1er Juillet 2024</b>	<b>mardi</b> <b>2 Juillet 2024</b>	<b>mercredi</b> <b>3 Juillet 2024</b>	<b>jeudi</b> <b>4 Juillet 2024</b>	<b>vendredi</b> <b>5 Juillet 2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Gaspacho</b>	<b>Feuilleté au fromage</b>	<b>Rillettes de thon, pain de mie</b>	<b>Pastèque</b>	<b>Boulgour à l'oriental</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Pâtes BIO</b> 	<b>Dos de colin sauce crevettes</b>	<b>Escalope de veau hachée au jus</b>	<b>Feuilleté au comté</b>	<b>Nuggets de poulet</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Façon carbonara Cheddar râpé</b>	<b>Petits pois au jus</b>	<b>Pommes de terre rissolées</b>	<b>Julienne de légumes</b>	<b>Ratatouille</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Fromage blanc aux fruits</b> 	<b>Tomme noire à la coupe</b> 	<b>Carré frais BIO</b>  	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>  	<b>Saint Paulin BIO</b>  
<b>Dessert</b>	<b>Cocktail de fruits au sirop léger</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Fruit de saison</b>	<b>Petit beurre</b>	<b>Donut sucré</b>



Produit en Occitanie



Viande Bovine Française



Lait collecté et transformé en France



Fait maison



Agriculture Biologique



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

