



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>03/06/2024</p> <p>Rosette et cornichon</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Ebly bio</p> <p>Petit suisse</p>	<p>04/06/2024 - VÉGÉTARIEN</p> <p>Taboulé</p> <p>Dos de colin au pistou</p> <p>Haricot vert bio persillé</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>05/06/2024 - VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade bio et croûtons</p> <p>Croque fromage</p> <p>Brocolis à la crème</p> <p>Compote bio et biscuits bio</p>	<p>06/06/2024</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Steak haché bio</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage blanc et crème de marron</p>	<p>07/06/2024 - VÉGÉTARIEN</p> <p>Melon</p> <p>Omelette bio</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Beignet</p>
<p>10/06/2024 - VÉGÉTARIEN</p> <p>Tomate bio et dès de feta</p> <p>Curry de légumes</p> <p>Semoule bio aux raisins</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>11/06/2024</p> <p>Betterave bio vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>12/06/2024</p> <p>Charcuterie</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Carottes vichy bio</p> <p>Muffin chocolat</p>	<p>13/06/2024</p> <p>Salade de riz au thon</p> <p>Boulette de bœuf bio au jus</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>14/06/2024</p> <p>Concombre bio vinaigrette</p> <p>Gratin de pâtes aux jambon</p> <p>Donuts</p>
<p>17/06/2024</p> <p>Oeufs durs bio mayonnaise</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>lentilles</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>18/06/2024</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Dos de cabillaud</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Marron suisse</p>	<p>19/06/2024</p> <p>Avocat vinaigrette</p> <p>Pâtes bolognaise bio</p> <p>Glace</p>	<p>20/06/2024</p> <p>Pastèque bio</p> <p>Boulette de volaille</p> <p>Riz tomate</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>21/06/2024 - VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade verte bio vinaigrette</p> <p>Chili végétal</p> <p>Fromage bio</p> <p>Fruits de saison</p>
<p>24/06/2024</p> <p>Charcuterie</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Compote bio biscuit</p>	<p>25/06/2024 - VÉGÉTARIEN</p> <p>Radis beurre</p> <p>Raviolis végétarien bio</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>26/06/2024</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>27/06/2024</p> <p>Repas surprise</p> <p>Melon</p> <p>Hamburger</p> <p>Frites</p> <p>Sundae</p>	<p>28/06/2024 - VÉGÉTARIEN</p> <p>Friand</p> <p>Omelette bio</p> <p>Ratatouille bio</p> <p>Crème dessert vanille</p>
<p>1/07/2024</p> <p>Salade de tomate ananas</p> <p>Chipolatas</p> <p>Choux fleur poêlé</p> <p>Liegeois chocolat</p>	<p>02/07/2024</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Steak haché bio</p> <p>Tagliatelle</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>03/07/2024</p> <p>Salade verte</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt nature sucré bio</p>	<p>04/07/2024</p> <p>Feuilleté hot dog</p> <p>Riz bio aux légumes sautés</p> <p>Glace</p>	<p>05/07/2024</p> <p>Salade composée</p> <p>Raviolis de bœuf</p> <p>Compote biscuit</p>

LOCAL = RÉGION OCCITANIE

BIO



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

MENU - JUIN & JUILLET 2024

