






# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE 1



19/06/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates persillées			Pastèque	Salade de haricots verts
Pilon de poulet	Fêtes de la musique		Tarte tomate mozzarella  	Poisson du marché
Petits pois			Salade verte	Semoule
Emmental			Edam	 Camembert bio
Pâtisserie			Fromage blanc bio aux fruits rouges 	 Fraises au sucre

## LÉGENDE



Local



Soupe du chef



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Plat végétarien









# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE 2



26/06/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres vinaigrette	Salade de boulgour bio		Melon	Tomates vinaigrette
 Chipolatas bio 	 Wraps de légumes		Rôti de bœuf	Filet de colin
 Purée au lait bio	Salade verte		Poêlée de légumes	 Pâtes bio
Saint nectaire AOP	Tomme blanche		 Yaourt bio	Gouda
Pêche au sirop	Salade de fruits frais		Brownie chocolat	Île flottante

## LÉGENDE



Local



De saison



Agriculture  
Biologique Europe



Recette  
du chef



Plat  
végétarien












# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 3

**Scolarest**  
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

03/07/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade trois couleurs (laitue,radis,maïs)	 Taboulé		Tomates mozzarella	 Rillette bio 
 Gnocchis sauce fromagère	 Filet de dinde		Hoki sauce tomate	Steak haché
Epinards	Poêlée de légumes		Pomme de terre vapeur	Courgettes persillées
Cantal AOC	St nectaire AOP		Produit laitier	Produit laitier
 Compote bio	 Fruit de saison		Fromage blanc bio aux fruits  rouges	 Fruit de saison

## LÉGENDE



Local



De saison



Agriculture  
Biologique Europe



Recette  
du chef



Plat  
végétarien