



	FERIE	REPAS VEGETARIEN	MERCREDI 16/07/2025	AMERIQUE	VENDREDI 18/07/2025
	LUNDI 14/07/2025	MARDI 15/07/2025	MERCREDI 16/07/2025	JEUDI 17/07/2025	VENDREDI 18/07/2025
Entrée		<u>Melon</u>	<u>Carottes HVE râpées nature</u>	<u>Coleslaw BIO</u>	<u>Riz Andalouse</u>
Constantes		Salade de pâtes vinaigrette et pesto	Boulgour au thon	Crêpe au fromage	Radis nature HVE
Plat protidique		<u>Couscous boulettes de soja</u>	<u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u>	<u>Cheeseburger VBF</u>	<u>Poisson meunière MSC nature</u>
Constantes		Merguez sauce barbecue	Pavé de hoki sauce thym citron	Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex	Emincé de boeuf sauce tomate
Accompagnement		<u>Semoule BIO</u>		<u>Frites au four OU Frites friteuses</u> ⚠	<u>Haricots plats aux petits oignons</u>
Constantes		Méli mélo de légumes	Epinards branche HVE à la crème	Courgettes provençale	Purée de pommes de terre
Produit laitier		<u>Petit moulé</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Vache picon</u>	<u>Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre</u>
Constantes		Petit suisse aux fruits	Yaourt nature et dosette de sucre	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Bûchette de chèvre mélange
Dessert		<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Yaourt aromatisé BIO</u>	<u>Brownie</u>	<u>Fruit frais BIO</u>
Constantes		Flan nappé caramel	Fruit frais	Fruit frais	Crème dessert chocolat

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

 Entrées *Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise*

 Plat protidique: *Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature*

 Garnitures *Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts*
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Méli mélo de légumes: carottes, pomme de terre, courgette, assaisonnement légumes