


Menus



Période du 1^{er} au 5 juillet 2024

Certains légumes sont issus de la régie agricole municipale.

<p>Lundi 1 juillet</p> <p>Betterave BIO Lasagne végétarienne Laitage BIO Pêche BIO</p> 	<p>Mardi 2 juillet</p> <p>Salade de pomme de terre HVE Wings de poulet Haricots verts BIO Fromage Melon</p>	<p>Jeudi 4 juillet</p> <p>Salade verte Paupiette de veau Carottes persillées BIO Tome noire AOP Eclair au chocolat</p>	<p>Vendredi 5 juillet</p> <p>Pain Bagnat Yaourt à boire BIO Glace</p>
--	--	---	---



<p>Lundi 1 juillet</p> <p>Salade de penne poivrons olives Pilon de poulet local / omelettes Duo de courgettes basilic Faisselle BIO Nectarine</p>	<p>Mardi 2 juillet</p> <p>Salade de melon Sauté de porc artisanal / hoki à la meunière Pomme de terre persillée / julienne de légumes Petit Cabray</p>	<p>Jeudi 4 juillet</p> <p>Sauté de bœuf à la catalane / Filet de colin aux herbes Potatoes / Ratatouille Fourme d'Ambert AOP Éclair au chocolat</p>	<p>Vendredi 5 juillet</p> <p>Chorizo artisanal / Dès de saumon crème ciboulette Fusillis / Épinard au beurre Saint Paulin Abricots</p>
--	--	---	--

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

Service scolaire : 04 77 40 50 33