

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Menus du 20 au 24 Juillet 2020 + 18 mois

Lundi



Pomelos et sucre
Parmentier de poisson à la carotte

Camembert

Fruit de saison Bio 

Mardi



Concombres vinaigrette

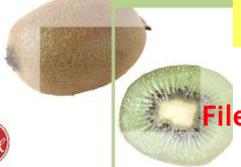
Sauté de veau

Riz Bio

Cantal 

Compote allégée pomme banane

Mercredi



Taboulé

Filet de colin à la crème

Haricots verts bio

Fraidou 

Compote pomme

GOUTER
Barre bretonne fromage blanc compote de pomme

GOUTER
Pain petit suisses banane

GOUTER
Sablé yaourt nature compote poire

Jeudi



Chou fleur vinaigrette

Sauté de dinde aux olives

Coquillettes 

Fromage blanc au sucre

Fruit de saison Bio 

Vendredi



Salade de lentilles

Rôti de bœuf au jus 

Courgettes à la provençale

Coulommiers

Pastèque

GOUTER
yaourt nature compote pomme coing baguette viennoise

GOUTER
Pain barre de chocolat fruit de saison



Meilleure opportunité du fruit de saison

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.