



fait maison



Menu



Semaine du 19 au 23 Juillet 2021



Grand Communiqué de la Région Occitane
Opère - et forme - l'intercommunalité

LUNDI

Concombre BIO vinaigrette
(vinaigrette nature)



Brandade de poisson

Fromage fondu Président

Fraidou

Flan au chocolat

GOUTER

Croissant emballé

Lait

Fruit de saison

MARDI

Betteraves locales en salade
(Vinaigrette Raspberry)
Macédoine mayonnaise

Omelette nature Bio

Quenelles nature sauce normande

Epinards à la béchamel
et riz

Bûchette mi-chèvre

Fruits de saison
(Nectarine / Pêche)

GOUTER

Baguette et confiture de groseille

Yaourt nature sucré

Coupelle de compote de pomme

MERCREDI

Pâté de foie & cornichon
Rillettes de sardine

Rôti de veau au jus

Galette de lentilles & tomates
sauce fraîcheur

Petits pois
saveur du jardin

Petit suisse sucré

Fruits BIO au choix

GOUTER

Baguette

Pavé demi-sel

Jus de pommes

JEUDI

LE JOUR DU VÉGÉ

Salade "Chouchou" Bio

Nuggets de blé

Haricots beurre persillés
et pommes de terre

Emmental à la coupe

Abricot au sirop

GOUTER

Fourrandise au chocolat

Petit suisse sucré

Fruit de saison

VENDREDI

Cérémonie d'ouverture
des JO à Tokyo

Salade aux cinq couleurs
(Iceberg, tomates, maïs, olives
noires, bleu)
(Vinaigrette ambrée)

Anneaux de
calamars

Coquilllette et ratatouille Bio

Yaourt
aromatisé

Cake "Kasutera"

GOUTER

Pain de mie et miel

Lait

Fruit de saison