

Menus AOÛT 2024 ENFANT composé de 41 % de produits BIO

LUNDI		5 Salade verte/ emmental Rôti de bœuf VBF Haricots verts BIO Fromage Fromage blanc	12 Melon Emincé végétal BIO Boulgour /tomate St Nectaire Glace	19 Carottes râpées BIO Poisson citron Courgettes aux olives Fromage BIO Fruit BIO	26 Salade au Bleu Pâtes Carbonara Babybel BIO Fruit BIO
MARDI		6 Salade surimi Croque-monsieur Tomates provençales Fromage BIO Glace	13 Betteraves BIO Colombo de poulet Riz Créole BIO Fromage Fruit BIO	20 Salade Feta Rôti de porc Gratin de légumes Emmental BIO Petits suisses BIO	27 Tarte provençale Chili con carné végétal Fromage blanc Fruit BIO
MERCREDI		7 Salade Niçoise Brochette de dinde Poêlée de légumes Fromage BIO Fruit BIO	14 Tomates / thon /œuf Pizza jambon/ fromage Salade Gouda Pastèque	21 Tarte au fromage Sauté de poulet Pâtes Mini Babybel BIO Fruit BIO	28 Avocat Sauté de canard Courgettes BIO Conté AOP Fruit BIO
JEUDI	1 Melon Poulet rôti Pommes sarladaises Fromage Bio Fromage blanc	8 Radis beurre Riz Poivrons/ tomates Fromage Fruit BIO	15 FERIE	22 Melon BIO Raviolis au fromage Gouda BIO Fruit BIO	29 Sardine à l'huile Potatoes Burger Salade Fromage Fruit
VENDEDI	2 Pois chiches vinaigrette Œufs durs Epinards Fromage BIO Glace	9 Betterave/maïs Hachis Parmentier Salade verte Fromage Tarte aux fruits	16 Salade Paëlla Aux Fruits de mer Yaourt vanille BIO Fruit BIO	23 Cœur palmier/artichaut Emincé de volailles Carottes vichy BIO Mimolette BIO Glace	30 avocat Fish and chips Semoule Aux légumes Kiri Fruit BIO

Informations allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites. **En fonction des arrivages, sous réserve de modifications**