



La roquette sur siagne

Menus midi



Semaine 3 : Du 05 Juillet au 11 Juillet 2021

	LUNDI 05/07/2021	MARDI 06/07/2021	MERCREDI 07/07/2021	JEUDI 08/07/2021	VENDREDI 09/07/2021
REPAS MIDI			Salade verte	Brocolis BIO façon mimosa	Salade tomate
			Hoki MSC sauce citron	Rôti de bœuf	Colin d'Alaska MSC (S) sauce fines herbes
			Courgettes persillées	Purée chou-fleur BIO	Aubergines grillées et petit épeautre BIO
			Samos	Fromage blanc	Gouda
			Semoule au lait du chef	Abricots	Barre bretonne

- Produits issus du pays du Lérins
- Produits Label Rouge
- Volaille certifiée
- Produits issus de l'agriculture locale
- Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Bœuf français
- Recette élaborée dans notre cuisine

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits crus prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office



Mise à jour : 12/05/2021







La roquette sur siagne

Menus midi



Semaine 4 : du 12 Juillet au 18 Juillet 2021

	LUNDI 12/07/2021	MARDI 13/07/2021	MERCREDI 14/07/2021	JEUDI 15/07/2021	VENDREDI 16/07/2021
REPAS MIDI	Macédoine de légumes	Salade tomates	Pizza tomate, mozzarella	Betteraves vinaigrette	Salade verte
	 Couscous poulet	Feuilleté au fromage	 Steak haché	Sauté de veau	 Hoki MSC sauce nantua
	Semoule et légumes couscous Yaourt nature	Julienne de légumes Faisselle	Gratin courgette Brie	Pennes Coulommiers	 Purée haricots verts BIO Saint Paulin
	Abricots	Beignet choco noisette	Nectarine	Pêche	Crème dessert vanille

 Produits issus du pays du Lérins

 Produits Label Rouge

 Volaille certifiée

 Produits issus de l'agriculture locale

 Pêche durable

 Appellation d'origine protégée

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Bœuf français

 Recette élaborée dans notre cuisine

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits crus prêts à l'emploi

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office



Mise à jour : 12/05/2021

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.