




















# La roquette sur siagne

## Menus midi et collations du soir



Semaine 4 - du 19 Juillet au 25 Juillet 2021 -VACANCES

	LUNDI 19/07/2021	MARDI 20/07/2021	MERCREDI 21/07/2021	JEUDI 22/07/2021	VENDREDI 23/07/2021
REPAS MIDI	Salade de lentilles échalote	 Tomate (F) BIO mozzarella	 Melon	 Salade verte	 Concombre (F) BIO crème ciboulette
	Cuisse de poulet	Boulettes de moutons au jus	Paupiette de veau sauce crème champignons	 Bolognaise de bœuf	 Merlu MSC (S) sauce aïoli
	Ratatouille à la niçoise	Gratin dauphinois	Riz	Pennes	Légumes aïoli
	Fromage blanc	Saint Paulin	Brie	Gorgonzola	Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	 Purée pommes (F) BIO	Ile flottante	Salade d'agrumes	 Purée pomme banane (F) BIO

-  Produits issus du pays du Léris
-  Produits issus de l'agriculture locale
-  Produits issus de l'agriculture BIO
-  Produits Label Rouge
-  Pêche durable
-  Bœuf français
-  Volaille certifiée
-  Appellation d'origine protégée
-  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