



Vacances

Menu

Du 07 au 11 juillet 2025



FRANGY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Salade de riz BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	
	Escalope de poulet LR sauce célestine (champignon tomate paprika crème oignon)	
	Galette italienne (tomate, mozzarella, oignon, basilic)	
	Haricots beurre	
	Saint Nectaire	
	Fruit de saison (ECORESPONSABLE)	

P
I
Q
U
E

N
I
Q
U
E

	Saucisson à l'ail et cornichons Œufs durs mayonnaise
	Hoki pané et citron
	Epinards et pommes de terre béchamel
	Fromage frais aux fruits BIO
	Banane RUP



Carottes râpées BIO
Vinaigrette agrumes



Rôti de bœuf LR froid
sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)



Steak haché de cabillaud
sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla)



Spirales BIO



Coulommiers



Gélifié au chocolat

P
I
Q
U
E

N
I
Q
U
E



Indication Géographique Protégée
Eco Verger
Région Ultra Périphérique



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes



Label Rouge



Viande Origine France



Pêche responsable

Bleu blanc cœur



Plat DURABLE

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

