



Vacances

# Menu

Du 14 au 18 juillet 2025

FRANGY

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

LE JOUR DU

Betteraves BIO vinaigrette  
Vinaigrette ciboulette

Tomate BIO vinaigrette,  
vinaigrette basilic

REPAS "COMME AU SNACK"

MENU

Salade verte BIO  
et dés d'emmental,  
vinaigrette nature

Riz IGP et base le lobio (ail, oignon, coriandre, haricot rouge, noix, tomate, paprika)

Sauté de veau LR  
aux olives

Cheeseburger

Quenelles nature sauce olives

Fishburger

Chou fleur béchamel  
et pommes de terre

Pommes campagnardes

Yaourt aromatisé BIO  
à la vanille

Tomme BIO

Smoothie mangue vanille  
et galettes Saint Michel

Fruit de saison BIO

Coupelle purée de  
pomme banane BIO

P  
I  
Q  
U  
E  
  
N  
I  
Q  
U  
E



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



Indication Géographique Protégée



Eco Verger



Région Ultra Périphérique