



Vacances

Menu

Du 21 au 25 juillet 2025

LUNDI

MARDI

MERCRIDI

JEUDI

FRANGY

VENDREDI

LE JOUR DU

Concombres BIO vinaigrette
Vinaigrette échalote

Colin poêlé et citron

Courgettes cubes et riz BIO

Beaufort

Flan nappé au caramel

P
I
Q
U
E
N
I
Q
U
E

REPAS "GARDEN PARTY"

Pastèque BIO

Chipolatas
* MerguezRoulé de surimi
et mayonnaiseSalade de pommes de terre des Alpages
(miel, moutarde, dés de mimolette et croûtons)Plateau de fromages
(brie, bûchette mi-chèvre, emmental)

Corbeille de fruits

Rillettes de thon

Rôti de bœuf LR
froid sauce cocktailMédaillon de merlu froid
sauce cocktail

Coquillettes BIO

Yaourt nature BIO et sucre

Banane RUP

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