





Semaine du 10 au 14 Juillet 2023

Destination Maroc

Repas végétarien

























Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu** 	Papillote de colin 	Salade marocaine	Carottes râpées et dés d'Emmental  	F E R I E
	Petits pois carottes Bio 	Courgettes et pommes de terre 	Couscous au sauté de bœuf** 	Torsades aux légumes du soleil Bio 	
	Yaourt sucré vache Occitane 	Mimolette	Semoule Bio 	Pois chiches Bio 	
	Pastèque	Fruit 	Brie et confiture	Fromage blanc aux fruits	

* présence de porc ** présence de viande



Repas végétarien























Destination Italie

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate croc'sel Bio 	Friand au fromage	 Taboulé	Carottes râpées Bio  à l'orange 	Melon 
	Filet de poulet** curry coco	Sauté de bœuf** raz el hanout 	Palet maraîcher	PLAT COMPLET Gratin de coquillettes aux dés de jambon* et emmental râpé 	Salade de riz Bio au thon 
	Blé Bio 	Haricots beurre 	Gratin de Courgettes 	Gratin de coquillettes aux dés de jambon* et emmental râpé 	Salade de riz Bio au thon 
	Cantal et confiture  	Yaourt fraise vache occitane 	Fruit Bio  	Fruit 	Cake moelleux à la vanille 

* présence de porc ** présence de viande

Repas végétarien

Destination Cuba

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de lentilles et dés de brebis	 Radis beurre 	 Salade Napoli Bio et dés d'emmental	 Salade de tomates Bio  	Cake à la carotte 
	Sauté de veau** sauce crème  	Boulettes de soja sauce tomate basilic	Filet de poulet sauce provençale **	Picadillo à la cubaine**	Cubes de colin pané aux céréales 
	Carottes Bio sautées 	Blé à la provençale 	Ratatouille Bio à l'huile d'olive 	Riz de camargue 	Epinards Bio à la crème 
	Crème chocolat	Yaourt vanille vache Occitane 	Fruit Bio 	Camembert et confiture	Fruit 

* présence de porc ** présence de viande



Haute valeur environnementale
Produit de saison



Certification Environnementale niveau 2
Produit local



« Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 de Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) »

Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Destination Espagne
	Salade de blé Bio tex mex 	 Carottes râpées 	Salade de pois chiches Bio 	Cake surimi 	PLAT COMPLET Paëlla de poulet**
	Rôti de dinde** au jus 	PLAT COMPLET Raviolis de légumes tex mex et emmental râpé	Croque-Monsieur*	Pesca meunière 	
	Haricots verts persillés 		Salade verte Bio  	Purée de carottes	Carré président
	Yaourt citron vache Occitane 	Purée de fraise Bio 	Pastèque	Saint Nectaire et confiture  	Melon jaune

* présence de porc ** présence de viande

