

Menu de la semaine du 10/06 au 14/06/2024

Lundi 10

Entrée

PASTEQUE
SALADE
GARNITURE MAIS

Plat

STEAK HACHE (BŒUF)
DORADE SAUCE AU
CITRON VERT

COQUILLETES AU BEURRE
AUBERGINES A LA PROVENCEALE

Fromage

CANTAL*
COMTE*

Dessert

CREME DESSERT A LA VANILLE
CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Mardi 11

Entrée

SALADE VERTE*
TOMATES A LA MOZZARELLA
ET AU BASILIC

Plat

NUGGET'S DE POULET
POISSON PANE CITRON (COLIN)

PUREE DE POMMES DE TERRE
RIZ A LA CAMARGUAISE

Fromage

YAOURT A BOIRE A LA FRAISE
GOUDA*

Dessert

PECHE BLANCHE
FRUIT D'ÉTÉ*

Jeudi 13

Entrée

SARDINE A L'HUILE
ET CITRON
ŒUF DUR

Plat

ASSIETTE ORIENTALE ET
SA SEMOULE
ROTI DE PORC SAUCE AIOLI

FLAN DE COURGETTES
AUX OEUFS

Fromage

YAOURT DUO LOZERE*

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Vendredi 14

Entrée

POIS CHICHES EN VINAIGRETTE
SALADE
GARNITURE DES DE TOMATES
MELON

Plat

OMELETTE ET
GALETTE POMMES DE TERRE
SUR TOASTINETTES
VEAU A LA PROVENCEALE

HARICOTS VERTS PERSILLES

Fromage

YAOURT A LA VANILLE
YAOURT AU CITRON

Dessert

GLACE VANILLE/FRAISE
EN POT
GLACE VANILLE/CHOCOLAT
EN POT



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés