

Semaine du 1 au 5 Juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Secteurs grands et moyens					
Collation de 9 heures	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Repas de 11 heures	Taboulé Aiguillettes de poulet ⁽³⁾ Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Boulettes à la napolitaine ⁽¹⁾ Pâtes et fromage Fruit de saison	Samossa au fromage Moussaka végétarienne Fruit de saison	Salade de carottes à l'orange Jambon cuit ⁽²⁾ Coquillettes Fromage Fruit de saison	Salade de tomates Parmentier de poisson Fromage Fruit de saison
Goûters	Brioche Lait - Fruit	Pain des fleurs - confiture Fromage blanc- Fruit	Riz au lait Fruit	Pain Fromage blanc - Compote	Pain - Yaourt Salade de fruits
Secteur bébés					
Soupe bébés	Carottes	Haricots verts	Courgettes	Petit pois	Carottes
Repas de 11 heures	Blanc de poulet ⁽³⁾ Purée de haricots verts Compote	Bavette ⁽¹⁾ Purée de carottes Compote	Œuf dur Purée d'aubergines Compote	Jambon cuit ⁽²⁾ Purée de courgettes Compote	Dos de poisson Purée de pommes de terre Compote
Goûters	Biscuit- Fruit Yaourt	Pain des fleurs Fromage blanc- Fruit	Pain- Fruit Yaourt	Biscuit Fromage blanc - Fruit	Pain- Fruit Yaourt

(1) Les viandes de bœuf & veau origine France, origine France, proviennent en frais, du Gard, de la Lozère et de l'Aveyron.

(2) Viande de porc origine France

(3) La volaille, origine France, provient, en frais, du Friboul à St Affrique. Les élevages sont en Aveyron et dans le Gers.

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

