

Semaine du 15 au 19 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	Radis beurre Sauté de porc ⁽²⁾ Gratin de courgettes et pommes de terre Fruit de saison	Taboulé libanais Osso Bucco ⁽¹⁾ Riste d'aubergines Fromage Fruit de saison	Bruschetta tomate - fromage Brick à l'œuf Fruit de saison	Tomates mozza Rôti de dinde ⁽³⁾ Frites de patate douce Fruit de saison	Salade de pâtes Dos de poisson Ratatouille Fromage Fruit de saison
Goûters	Corn Flakes Lait- Fruit	Pain des fleurs -miel Yaourt- Fruit	Semoule au lait Fruit	Pain – chocolat Yaourt-fruit	Pain- Salade de fruits Fromage blanc
Secteur bébés					
Soupe bébés	Patate douce	Carottes	Courgettes	Carottes	Brocolis
Repas de 11 heures	Sauté de porc ⁽²⁾ Purée de courgettes Compote	Blanc de poulet Purée de haricots verts Compote	Œuf dur Purée de brocolis Compote	Escalope de dinde ⁽³⁾ Purée carotte fenouil Compote	Dos de poisson Purée de courgette-tomate Compote
Goûters	Pain- Fruit Fromage blanc	Pain des fleurs Yaourt- Fruit	Pain- Fruit Fromage blanc	Biscuit Yaourt- Fruit	Biscuit Fruit Fromage blanc

(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

