

Cycle du LUNDI 27/05/2024 AU VENDREDI 31/05/2024 - Semaine 1

LUNDI 27/05/2024 DEJEUNER	MARDI 28/05/2024 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 30/05/2024 DEJEUNER	VENDREDI 31/05/2024 DEJEUNER
Salade batavia et oeuf dur mayonnaise 	Salade mélangée et tomates vinaigrette 			Salade de coquillettes 
			Tomate farcie et sauce à part – pp 	Poisson meunière 
Lasagne épinards ricotta chèvre 	Cheeseburger de bœuf haché 			
	Patatoes 		Riz créole 	Gratin de Brocolis 
			2 petits suisses 	
Crème dessert chocolat da la ferme des Aygues 	Compote de pomme 		Salade de fruit	Pomme

Tous nos sautés de bœuf, veau et porc ainsi que nos saucisses viennent de la « **Boucherie DUGAND** » située à St Victor



Tous les jeudis, les yaourts proviennent de la « **Ferme des Aygues** » à Burdigues.

100% de nos viandes brutes sont françaises.



Tous nos cakes sont faits maison





Volailles Françaises 100% locales

21% de produits labellisés dont 51% de Produits Santéal



(S'engager pour une alimentation saine et durable)

Cycle du LUNDI 03/06/2024 AU VENDREDI 07/06/2024 - Semaine 2

LUNDI 03/06/2024 DEJEUNER	MARDI 04/06/2024 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 06/06/2024 DEJEUNER	VENDREDI 07/06/2024 DEJEUNER
	Salade batavia et ses croutons 		Salade de riz (maïs, olive, tomate) 	Salade de mâche et betterave vinaigrette 
Boulette soja tomate basilic sauce tomate 			Cuisse de Poulet rôti 	
	Pâtes tortis sauce carbonara et fromage râpé pc 			Croque-monsieur 
Légumes et semoule couscous à part 			Ratatouille 	
Emmental 			Yaourt da la ferme des Aygues 	
Poire 	Ile flottante 			Muffin myrtilles du cheffe 

Tous nos sautés de bœuf, veau et porc

ainsi que nos saucisses viennent de

la « **Boucherie DUGAND** » située à St Victor



Tous les jeudis, les yaourts proviennent de la « **Ferme des Aygues** » à Burdignes.

100% de nos viandes brutes sont françaises.



Tous nos cakes sont faits maison



Volailles Françaises 100% locales

21% de produits labellisés dont

51% de Produits Santéal

(S'engager pour une alimentation saine et durable)



Cycle du LUNDI 10/06/2024 AU VENDREDI 14/06/2024 - Semaine 3

LUNDI 10/06/2024 DEJEUNER	MARDI 11/06/2024 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 13/06/2024 DEJEUNER	VENDREDI 14/06/2024 DEJEUNER
Macédoine de légumes vinaigrette 	Carottes râpées vinaigrette 			Betteraves vinaigrette au cumin 
	Roti de porc au jus de la boucherie Dugand 		Hot dog végétal et dosette de ketchup 	Filet de colin sauce paprika 
Pâtes spaghetti sauce bolognaise et fromage râpé pc 				
	Pommes de terre sautées ail et persil 		DIP potatoes 	Polenta à la crème 
Fromage blanc nature 			Emmental 	
	Crème dessert caramel da la ferme des Aygues 		Salade de fruits Acapulco 	Cake au chocolat du cheffe 

Tous nos sautés de bœuf, veau et porc ainsi que nos saucisses viennent de la « **Boucherie DUGAND** » située à St Victor



Tous les jeudis, les yaourts proviennent de la « **Ferme des Aygues** » à Burdignes.

100% de nos viandes brutes sont françaises.



Tous nos cakes sont faits maison



Volailles Françaises 100% locales

21% de produits labellisés dont

51% de Produits Santéal

(S'engager pour une alimentation saine et durable)



TRAME DE MENU : 04-MENU SCOLAIRE 4C ESAT DE ROIFFIEUX*