



Du 17 juin au 05 juillet 2024

Menu Sommières

	Du 17 juin au 21 juin	Du 24 juin au 28 juin	Du 01 Juillet au 05 Juillet
Lundi	<p>Taboulé BIO B</p> <p>Végé Boulettes d'agneau au jus Boulettes tomates mozzarella Haricots verts persillés</p>	<p>Salade de lentilles + vinaigrette</p> <p>Végé Sauté de volaille Label Rouge sauce au curry Aiguillettes panées blé emmental Ratatouille fraîche (tomates, aubergines, courgettes, poivrons)</p>	<p>Betteraves en salade</p> <p>Végé Cheeseburger Burger végétarien Potatoes</p>
	<p>Fruit BIO de saison 3</p> <p>Salade verte BIO + vinaigrette B</p>	<p>Fruit BIO de saison 3</p>	<p>Brownies du chef 1</p>
Mardi	<p>Végé Quenelles sauce tomate Quenelles sauce tomate</p> <p>Riz de camargue BIO E</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Végé Steak haché au jus Galette végétale Potatoes + ketchup</p> <p>Vache qui rit BIO B</p> <p>Compote pommes cassis</p>	<p>Cappelletti sauce tomate (bœuf haché) et râpé</p> <p>Végé Tortellinis épinards sauce tomate et râpé</p> <p>Tomme grise d'Auvergne Compote de pommes</p>
	<p>Salade de blé à l'orientale (tomates, concombres, cumin) + vinaigrette</p> <p>Végé Sauté de volaille Label rouge au jus Tortilla de pommes de terre Printanière de légumes (jeunes carottes, pommes de terre, petits pois, oignons) Yaourt nature local + sucre</p>	<p>Melon jaune 3</p> <p>Végé Sauce carbonara*/ sauté de volaille Label Rouge Haricots rouges sauce tomate</p> <p>Macaronis BIO et râpé B</p> <p>Coulommiers</p>	<p>Concombres frais BIO + vinaigrette B</p> <p>Filet de poisson MSC aux épices tandoori 1</p> <p>Végé Samoussas de légumes</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Crème dessert BO B</p>
Jeudi	<p>Repas froid</p> <p>Végé Thon + mayonnaise Œufs durs froids Salade de pâtes Camembert BIO B</p> <p>Compote pommes pêches</p>	<p>Tomates à la ciboulette + vinaigrette 3</p> <p>Végé Moquecca de poisson à la brésilienne (sauce tomate, lait de coco, crevettes) Lentilles sauce tomate</p> <p>Riz BIO de camargue 3</p> <p>Beach volley</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Végé Nuggets végétaux Nuggets végétaux</p> <p>Gratin d'aubergines et courgettes 3</p> <p>Fromage blanc BIO aromatisé B</p> <p>Muffin au chocolat</p>
	<p>Concombres frais + vinaigrette 3</p> <p>Couscous (Pilon de poulet et haut de cuisse Label Rouge) 1</p> <p>Végé Couscous végétarien (pois chiches) (Semoule BIO) B</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p>Salade verte BIO + vinaigrette B</p> <p>Pavé fromager 1</p> <p>Végé Pavé fromager</p> <p>Carottes fraîches sautées 3</p> <p>Gâteau au yaourt du chef 1</p>	<p>Tomate BIO croc sel B</p> <p>Repas froid</p> <p>Rôti de volaille Label rouge 1</p> <p>Végé Œufs durs froids + mayonnaise</p> <p>Chips P'tit filou tubes</p>
Vendredi	<p>Concombres frais + vinaigrette 3</p> <p>Couscous (Pilon de poulet et haut de cuisse Label Rouge) 1</p> <p>Végé Couscous végétarien (pois chiches) (Semoule BIO) B</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p>Salade verte BIO + vinaigrette B</p> <p>Pavé fromager 1</p> <p>Végé Pavé fromager</p> <p>Carottes fraîches sautées 3</p> <p>Gâteau au yaourt du chef 1</p>	<p>Tomate BIO croc sel B</p> <p>Repas froid</p> <p>Rôti de volaille Label rouge 1</p> <p>Végé Œufs durs froids + mayonnaise</p> <p>Chips P'tit filou tubes</p>