

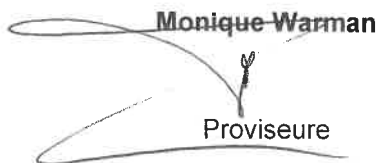
MENU DE LA SEMAINE DU 3 JUILLET AU 7 JUILLET 2023

Lundi 3 juillet 2023	Mardi 4 juillet 2023	Mercredi 5 juillet 2023	Jeudi 6 juillet 2023	Vendredi 7 juillet 2023
Crudités	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités
Steak haché Haricots verts 🍄	Merguez Semoule	Pâtes sauce bolognaise	Cordon bleu Petits pois 🍄	Escalope panée Poêlée de légumes 🍄
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits

5 repas contenant de la viande

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée. Les fromages à la coupe sont des produits français AOC. Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs. Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-Est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est menacée. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas, le produit est surgelé.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole 🍄

Monique Warman

Proviseure

Anne-Claire Roturier

Gestionnaire

Odile Félix

Infirmière