



Menu du 4 au 29 juillet 2022

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 04/07 au 08/07	 Tarte chèvre tomate Sauté de porc à la moutarde Haricots verts  Fruit BIO 	 Concombre BIO à la feta AOP   Dhal indien (lentilles BIO, lait coco,  curry, riz BIO)  Liégeois chocolat 	 Betterave cuite BIO vinaigrette  Blé BIO à la bolognaise  Samos  Fruit 	 Salade mâche et tomate cerise Croque monsieur maison (pain de mie, jambon cuit, béchamel,  mozzarella, emmental) Glace vanille caramel 	 Melon Emincé de veau   Purée de pomme de terre BIO  Crème dessert BIO 
du 11/07 au 15/07	 Macédoine mayonnaise Bolognaise végétarienne  (épeautre lentille BIO)  Petit suisse BIO 	Quinoa aux dés de concombre et tomate cerise Manchon canard confit Brocoli à la crème  Fruit BIO 	 Pastèque Poisson pané  Petits pois BIO  Fromage BIO  Glace  	Férié	 Tomates BIO mozzarella  Rôti porc  Pâtes BIO au fromage  Purée de fruits BIO 
du 18/07 au 22/07	 Betterave cuite BIO vinaigrette  Raviolis Flan  Fruit 	 Œuf dur mayonnaise Hachis Parmentier Cantal AOP  Fruit BIO 	 Melon Pâtes aux légumes de saison  Yaourt à boire BIO  Compote BIO 	 Taboulé Poisson blanc  Courgettes  Fromage BIO  Fruit BIO  	Tomate - feta AOP  Escalope de porc Galette boulgour  Glace 
du 25/07 au 29/07	 Repas froid : Salade composée (Haricots verts, pomme de terre, émincé dinde marinée) Yaourt à boire BIO  Fruit 	 Radis beurre  Œuf florentine (épinard béchamel)  Fromage BIO  Crème chocolat 	 Terrine aveyronnaise  Poisson meunière  Purée de pois cassés Fruit BIO  Glace 	 Salade de lentilles BIO   Veau aux olives  Carottes   Fromage BIO  Fruit 	 Pastèque  Chipolata Riz BIO à la tomate  Purée de fruits BIO 



Élaboré sur place
F : produit brut frais



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable



Menu inspiré par les enfants



Pain à la farine Bio servi du Mardi au Vendredi
Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France