














SEMAINE 29

Menus du 18 au 22 JUILLET 2022

SCOLAIRE SAINT DIE
VACANCESLE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts vinaigrette moutarde à l'ancienne 	 Radis beurre	Pastèque	Rillettes à la sardine	 Concombre feta vinaigrette au basilic 
Burger de bœuf aux olives Coquillettes 	 Cubes de saumon sauce citron	 Escalope de dinde au jus Frites	 Sauté de porc charcutière Carottes à la crème	 Semoule façon couscous
 Omelette aux fines herbes Coquillettes 	Epinard béchamel	 Stick végétarien fraîcheur Frites	 Croq' veggie tomate Carottes à la crème	
 Camembert	 Emmental	 Carré de l'est	 Tomme blanche	 Yaourt aromatisé CLERILAIT
Fruit	 Crème dessert au chocolat CLERILAIT	 Compote pomme pêche	Fruit	 Clafoutis à la myrtille 



Local



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Recette développée par nos Chefs experts



Race à viande



Origine France



Plat cuisiné par le Chef



Produit durable



Label Rouge



Appellation d'origine protégée



Pêche responsable



Produit issu de l'agriculture biologique

elior 