





















## SEMAINE 30

## Menus du 25 au 29 JUILLET 2022

SCOLAIRE SAINT DIE  
VACANCESLE JOUR DU  Vége

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et maïs Vinaigrette nature 	Salade de pomme de terre à l'échalote	Salade coleslaw	Croissillon fromage	 Salade de tomates vinaigrette au basilic 
Boulettes d'agneau sauce basquaise Petits pois - carottes 	 Pavé de merlu sauce orientale	 Sauté de veau sauce basilic Farfalles	 Escalope de dinde Lyonnaise Haricots beurre	 Riz tandoori
 Boulettes de soja fromage blanc et curry Petits pois - carottes 	 Courgettes saveur du soleil	 Escalope de blé panée Farfalles	 Filet de hoki sauce citron Haricots beurre	
Gouda	 Petit moulé aux noix	 Carré frais	 Babybel	 Yaourt sucré CLERILAIT
 Gélifié vanille CLERILAIT	Fruit	Melon jaune	 Yaourt aromatisé GAEC de Salm	 Cake chocolat blanc



Local



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Recette développée par nos Chefs experts



Race à viande



Origine France



Plat cuisiné par le Chef



Produit durable



Laber Rouge



Appellation d'origine protégée



Pêche responsable



Produit issu de l'agriculture biologique

elior 