

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Juillet 2023



VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

GRISOLLES

REPAS FROID

<i>Entrée</i>	Salade de blé	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Betteraves vinaigrette	Melon
<i>Plat principal</i>	Haut de cuisse rôti	Boulette végétale sauce tomate basilic	Raviolis pur bœuf	Tambon blanc*
<i>Accompagnement</i>	Jardinière de légumes	Petits pois carottes	***	Salade de pâtes
<i>Produit laitier</i>	Cœur de bleu à couper	Vache qui rit	Yaourt nature**	Gaufre
<i>Dessert</i>	Mousse au chocolat	Maestro vanille	Fruit	Compote à boire
<i>Sans viande</i>	Croc fromage	***	Raviolis végétarien	Oeuf mayonnaise
<i>Sans porc</i>		***		Oeuf mayonnaise

## Les familles d'aliments :

- \* Présence de porc
- Agriculture biologique
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

## NOS SALADES ET NOS PLATS COMPOSÉS :

- Salade de blé : blé, petits pois, maïs, vinaigrette
- Salade asiatique : carottes râpée, pousse de soja, maïs, vinaigrette
- Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomates, olives, vinaigrette, herbes de provenance

## NOS SAUCES :

- Sauce tomate basilic : roux blanc, concentré de tomate, pulpe de tomate, basilic, herbe de provenance, oignon, poivre



\*\* Aide UE à destination des écoles