



MAIRIE DES EGLISOTTES ET CHALAURES



| | du 15 AU 19 JUIN | qualité | du 22 AU 26 JUIN | qualité |
|----------|---|--------------|---|--------------|
| LUNDI | | | Longe de porc aux épices Purée de pommes de terre Gouda Fruit frais de saison | |
| MARDI | | | Taboulé aux raisins Poulet mariné thym Courgettes sautées Fromage blanc aux framboises | |
| MERCREDI | | | PIQUE NIQUE PIQUE-NIQUE | |
| JEUDI | | | Repas végétarien Salade Mimosa Mac & cheese Fruit frais de saison | |
| VENDREDI | Concombre à l'aneth Tajine de dinde aux olives Riz Yaourt à la vanille | | SORTIE SCOLAIRE | |

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Le produit du mois : Les fruits rouges

La Ferme Bodard



Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

Origine des produits:



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



| | Du 29 Juin au 3 juillet | qualité | Du 6 au 10 juillet | qualité |
|----------|--|--------------|--------------------|---------|
| LUNDI | Tomates basilic Rougail de saucisses Frites Flan chocolat | | | |
| MARDI | Filet de merlu Haricots verts Chanteneige Chou chantilly | | | |
| MERCREDI | Radis Fricassé de volaille Coquillettes Yaourt aromatisé Compote+biscuit | | | |
| JEUDI | Repas végétarien Salade de riz (tomate, concombre, pois chiches,...) Suisse sucré Fruit frais de saison | | | |
| VENREDI | Repas surprise !!! | | | |

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE

