



# Menus de la semaine

14 au 18 juillet 2025



## REPAS INDIEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de riz	Melon	Samoussa de légumes	Céleri <i>BIO</i> rémoulade
Plats chauds		Beaufilet de colin <i>MSC</i> sauce basquaise	Pané au fromage	Emincé de volaille curry coco	Croque monsieur béchamel
Fromage		Farfalles et tomates provençales	Blé doré et poivron à la tomate	Riz à l'ananas et aux épices et petits pois <i>BIO</i>	Salade verte
Desserts		Yaourt <i>BIO</i> sucré	Pont l'Evêque <i>AOP</i> à la coupe	Carré frais <i>BIO</i>	Yaourt sucré
Alternative sans porc		Fruit de saison	Tarte au fromage blanc local	Salade de fruits	Fruits de saison
Alternative végétarienne					
		Falafels sauces basquaise		Dahl de lentilles curry coco	Croque monsieur aux 3 fromages
Gâteaux		Fromage à tartiner	Madeleine		Petit beurre
		Pain aux céréales local	Fruit de saison	Brioche Nanterre	Fruit de saison



Produit *BIO*



Produit local



Produit artisanal



Pêche durable



Label rouge



*AOP*



*IGP*

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)