




# Menus de la semaine

18 au 22 aout 2025



La tribu des  
Petits Chefs

## REPAS GREC

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes <b>BIO</b> râpées à l'ananas	Courgettes râpées	Salade grecque à la fête	Salade sombrero	Salade de tomates et cœurs de palmiers
Plats chauds	Cordon bleu	<b>Steak haché de bœuf BIO</b>	Moussaka de bœuf	Risotto aux petits légumes et parmesan	<b>Beaufilet de colin d'Alaska MSC</b> sauce curry
	Pâtes et courgettes persillées	Potatoes et haricots beurre tomate concassée	<b>Pommes de terre BIO</b> persillées		Boulgour et Choux Romanesco persillés
Fromage	Ortolan	Rondelé	Yaourt grec aux fruits	<b>Camembert BIO</b>	<b>Cantal AOP</b>
Desserts	<b>Yaourt local aux fruits</b>	Pastèque	Beignet aux pommes	Petits suisse aux fruits	<b>Fruits de saison BIO</b>
Alternative sans porc					
Alternative végétarienne	Pané fromager	Oeufs rommes			Falafels sauce curry
Goûters	Fruit de saison	Batonnets de crudités	Fromage à la coupe		Paillolines
	Petit beurre	Fromage blanc aux herbe	<b>Pain complet local</b>	Donut	Crème dessert



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)