

RIMACOURT
Du 24/06/2024 au 28/06/2024

Menus



Lundi

Concombre - sauce à l'aneth
 Saucisse de Francfort
 /Saucisse végétale
 Purée de **pommes de terre** fraîche (régional) 🇫🇷
Régal des Moines (régional) 🇫🇷
Yaourt arôme 🇫🇷

Mardi

Haricots verts Bio 🇫🇷 - vinaigrette
 Oeufs durs - vinaigrette à la mayonnaise
 Salade de riz de Camargue IGP, tomate, maïs et olives 🇫🇷
Gouda Bio 🇫🇷
 Liégeois vanille
 /Flan vanille

Mercredi

Jeudi

Pâté de campagne LR 🇫🇷 - Et cornichons
 /Pain de poisson (entrée) - mayonnaise
 Boulettes au **bœuf VBF Bio** 🇫🇷 🇫🇷 - Sauce aux herbes
 /Falafel - Sauce aux herbes
Macaronis Bio 🇫🇷
Emmental râpé Bio 🇫🇷
 Abricot

Vendredi

Pastèque
 Pavé de merlu MSC 🇫🇷 - sauce aurore
 Épinards béchamel
 Verre de **lait Bio** 🇫🇷
 Gâteau au chocolat (**farine Bio**) 🇫🇷

RIMACOURT
Du 01/07/2024 au 05/07/2024

Menus



Lundi	<p>Betteraves - vinaigrette à la framboise Tajine aux pois chiches Semoule BIO  Saint Nectaire AOP  Nectarine blanche</p>
Mardi	<p>Tomates - vinaigrette au basilic Morceaux de colin MSC  - sauce oseille Gratin de courgettes CE2  Suisse sucré Gaufre de Liège</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade de coquillettes Bio, tomate, maïs  - vinaigrette Haut de cuisse de poulet FR  - aux herbes de provence /Nuggets de blé Petits pois et carottes Tomme grise Crème dessert chocolat Bio  /Flan chocolat</p>
Vendredi	<p>Tomate cerise Jambon blanc LR   - mayonnaise /Surimi - mayonnaise Chips Camembert Cookies du chef (à la farine Bio) </p>



**Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.**