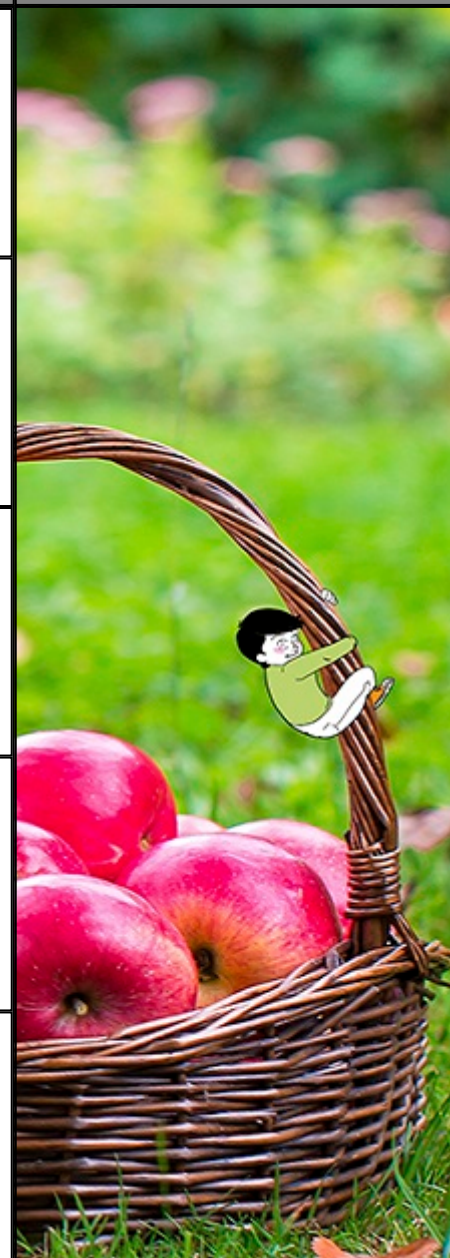


RIMACOURT
Du 24/06/2024 au 28/06/2024

Menus




Lundi	<p>Concombre - sauce à l'aneth Saucisse de Francfort /Saucisse végétale Purée de pommes de terre fraîche (régional) 🇫🇷 Régal des Moines (régional) 🇫🇷 Yaourt arôme 🇫🇷</p>
Mardi	<p>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</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>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</p>
Vendredi	<p>Pastèque Pavé de merlu MSC 🇫🇷 - sauce aurore Épinards béchamel Verre de lait Bio 🇫🇷 Gâteau au chocolat (farine Bio) 🇫🇷</p>



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.**