












RESTAURANT - SAINT MÉDARD D'EYRANS

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien

lundi 22 août	mardi 23 août	mercredi 24 août	jeudi 25 août	vendredi 26 août
fêtons les Fabrice	fêtons les Rose	fêtons les Barthélémy	fêtons les Louis	fêtons les Natacha
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	SALADE TOMATES BIO MOZZARELLA 	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	TOMATE FARCIE (VEGGIE)	MELON
NORMANDIN DE VEAU GRILLÉ	CUISSE DE POULET RÔTIE	RÔTI DE BOEUF AU JUS	RIZ IGP DE CAMARGUE 	POISSON DU JOUR
PETITS POIS	PÂTES BIO 	RATATOUILLE	FROMAGE AOP 	COURGETTES BIO ET POMMES DE TERRE 
YAOURT BIO SUCRÉ 	FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME DESSERT À LA VANILLE

GOUTERS :

BARRE DE CHOCOLAT
PAIN

COMPOTE DE FRUITS
BRIOCHE

PAIN
PÂTE À TARTINER

COMPOTE DE FRUITS
BISCUIT

PAIN
CONFITURE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus pour validation

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Plat de remplacement pour les menus sans porc.