



Semaine du 2 au 8 juillet 2018

Lundi

Rosette

Sauté de bœuf à l'ancienne

Haricots verts à la provençale

Petit suisse nature

Banane

Mardi

Tomate vinaigrette

Pâtes au saumon (PC)

Fromage coupe

Salade de fruits

Mercredi

PIQUE-NIQUE

Salade de chou-fleur

Jambon blanc

Chips

Samos

Compote à boire

Jeudi

Concombre VTT

Médailillon de porc sauce Robert

Pommes de terre vapeur
Panna cotta et son gâteau

Vendredi

Melon

Filet de colin au jus

Petits pois très fins

Bûchette chèvre

Roulé confiture

Produits laitiers

Fruits et légumes

Viandes Poissons Œufs

Féculents

Produits sucrés



L'info de Steeby

L'équilibre alimentaire et la réduction du gaspillage alimentaire sont liés.

Cela débouche sur 2 objectifs complémentaires :

- Adapter au mieux les quantités commandées par rapport aux quantités consommées
- Proposer des menus équilibrés qui seront effectivement consommés

Sauce Robert : sauce tomates, champignons émincés, comichons, oignons, ail.

Produits de saison :

Rejoignez-nous sur facebook !

