



En JUILLET, on mange quoi ?....



**CANTINE
LES ANCIZES-COMPS**

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Repas Bio</i> <i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<u>Semaine 1</u> <i>(du 03/07/17 au 07/07/17)</i>	Asperges Pâtes à la bolognaise Mousse au chocolat	Salade composée Cordon bleu Petits pois Emmental Compote	Terrine Rôti de bœuf Haricots verts Yaourts aromatisés	Pizza Hoki pané Ratatouille Dessert au choix
<u>Semaine 2</u> <i>(du 10/07/17 au 14/07/17)</i>				
<u>Semaine 3</u> <i>(du 17/07/17 au 21/07/17)</i>				
<u>Semaine 4</u> <i>(du 24/07/17 au 28/07/17)</i>				

**Bonnes
VACANCES**

**Viandes et volailles
origine France :**

- Manzat viande
- Moriceau
- Auvergne Bio distribution
- Producteurs Bio locaux

**Les fruits et légumes BIO
peuvent changer en fonction
des approvisionnements.**

Fruits et légumes de **J**uillet

www.regivia.com

Fruits	Légumes
<ul style="list-style-type: none"> Abricot Cassis Cerise Figue Fraise Framboise Groseille Melon Mirabelle Nectarine Pêche Pomme Prune 	<ul style="list-style-type: none"> Ail Artichaut Asperge Aubergine Betterave Blettes Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Haricot Laitue Maïs Oignon Poireau Petit pois Poivron Pomme de terre Radis Tomate



**EN JUILLET, A LA
CANTINE, IL YA ...**

<i>Légumes</i>	<i>Fromages</i>	<i>Fruits</i>
Asperges		
Flageolets		
Salade		
Petits pois		
Haricots verts		
Tomates	Emmental	
Poivrons		
Aubergines		