

Le Puy Sainte Réparade

Menus du 7 au 11 septembre 2026



S37	Lundi 07/09	Mardi 08/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
Entrée 	Taboulé bio	Radis beurre	Melon jaune	Salade de tomates bio
Plat Principal 	Paupiette de veau <i>Origine UE</i> sauce forestière SV : Hoki sauce ciboulette	Escalope panée végétale	Coquillettes bio aux dès de jambon* <i>Origine UE</i> et fromage rapé SV : au saumon	Colin sauce à l'oseille
Légumes Féculents 	Carottes	Petits pois		Pommes de terre bio
Produit laitier 	Yaourt fermier vanille	Emmental (coupe)	Yaourt fermier nature bio + sucre	Vache qui rit
Dessert 	Fruit bio	Crème caramel	Muffin nature aux pépites de chocolat	Mousse au chocolat

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée

* Présence de porc

- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef

- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV : Sans viande

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

