

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 21 JUIN AU 25 JUIN	SALADE VERTE RAVIOLIS CREME DESSERT BISCUIT	MELON TAJINE D'AGNEAU PUREE ASSORTIMENT DE FROMAGE FRUITS AU SIROP	SARDINE / CITRON QUENELLE DE VOLAILLE POEELE DE LEGUMES YAOURT FRAISE	SALADE DE PERLES / THON / OLIVES TOMATE CERISE COLIN SAUCE HOLLANDAISE HARICOTS VERTS SAINT PAULIN FRUIT	TARTE AU FROMAGE TABOULE DE LEGUMES FROMAGE BLANC COMPOTE DE FRUITS
DU 28 JUIN AU 02 JUILLET	BETTERAVES BIO PAELLA DE VOLAILLE FROMAGE FONDU ANANAS	SALADE VERTE / MINI CHEVRE / CROUTONS OMELETTE FROMAGE CAROTTES VICHY YAOURT VANILLE FRUIT	SALADE MELEE ROTI DE BŒUF FROID ASSIETTE DE CRUDITES FOL EPI TARTE AUX POMMES	TOMATE VINAIGRETTE SAUTE DE PORC AU JUS RATATOUILLE GLACE BISCUIT	PATE DE CAMPAGNE / CORNICHON PAVE DE MERLU POMMES DE TERRE RISSOLEES GOUDA COMPOTE DE FRUITS
DU 05 JUILLET AU 06 JUILLET	MACEDOINE MAYONNAISE SAUTE DE POULET MELANGE 5 CEREALES YAOURT BRASSE FRUIT	MELON SAUCISSE KNACK FRITES GLACE	VACANCES	VACANCES	VACANCES
		MENU VACANCES			



Produit local



Produit bio



Menu végétarien

Origine viande bovine (décret n°2002-1-465 du 17 décembre 2002), veau, porc, volaille : française / Origine viande d'agneau ou mouton : UE



Site ville