

menu du 26/06 au 07/07/2023

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

LUNDI 26/06	MARDI 27/06	MERCREDI 28/06	JEUDI 29/06	VENDREDI 30/06
<p>Betteraves râpées </p> <p>Brandade de morue</p> <p>Salade verte </p> <p>Beignet choco noisette</p>	<p>Salade marco polo </p> <p>Emincé de bœuf </p> <p>Haricot beurre</p> <p>Fromage </p> <p>Abricot </p>	<p>Radis beurre </p> <p>Sauté de porc</p> <p>Boullgour </p> <p>Crème vanille </p>	<p>Salade camarguaise </p> <p>(riz/surimi/tomate/maïs)</p> <p>Araignée de poulet basquaise </p> <p>Côtes de blettes</p> <p>Fromage</p> <p>Fraise au sucre </p>	<p>Macédoine de légumes mayo </p> <p>Gnocchi varbonara </p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt vanille </p>
LUNDI 03/07	MARDI 04/07	MERCREDI 05/07	JEUDI 06/07	VENDREDI 07/07
<p>Salade de boulgour/fromage </p> <p>Parmentier de carottes </p> <p>Salade verte </p> <p>Compote</p>	<p>Melon </p> <p>Potatoes burger</p> <p>Salade verte </p> <p>Glace</p>	<p>Mousse de sardines </p> <p>Escalope de poulet </p> <p>Petit pois</p> <p>Fromage</p> <p>Banane</p>	<p>Gazpacho tomate</p> <p>Poisson du moment</p> <p>Semoule goût pizza</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Jambon grill </p> <p>Ratatouille </p> <p>Fromage </p> <p>Smoothies</p>

Légende :  Fabrication maison  Agriculture biologique  Produits de saison  Produits de notre région  Bleu Bleu Blanc Cœur  Agriculture raisonnée  Label rouge  Appellation d'Origine Contrôlée