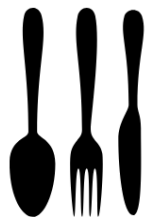




Menu



DU 24 AU 28 AOUT 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Melon 	Riz thon maïs  	betteraves	 Friand fromage	macédoine
 PLAT PRINCIPAL	Chipolatas	Filet meunière	Steak haché Sauce poivre 	Chili sin carné 	Cordons bleus
 ACCOMPAGNEMENT	Flageolet   	Gratin courgettes  	Pomme noisette	Riz créole  	Haricot vert
 PRODUIT LAITIER		Fromage frais			emmental
 DESSERT	Compote de pommes <u>Goûter</u> Pain confiture	Yaourt nature sucré  <u>Goûter</u> compote Madeleines	Abricots <u>Goûter</u> Pain au chocolat Jud de fruit	Nectarine <u>Goûter</u> Fromage blanc  Gâteaux secs	Glace <u>Gouter</u> <u>Banane petit lu</u>



Produits issus de l'agriculture biologique



Vianades bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

