











	Du 29 Juin au 3 juillet	qualité	Du 6 au 10 juillet	qualité
LUNDI	Tomates vinaigrette au basilic Rôti de porc Pommes de terre Fromage Fruit frais de saison			
MARDI	Iceberg maïs croûtons Filet de colin au citron Courgettes sautées Fromage Flan au chocolat			
MERCREDI				
JEUDI	 <b>Repas végétarien</b> Œufs mayonnaise Salade de riz (tomate, concombre, pois chiches,...) Suisse sucré Fruit frais de saison			
VENDREDI	<b>Repas surprise !!!</b> 			

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE

