



Menus

du 22 juin au 3 juillet



Lundi 22

- Pastèque
- Falafel à la tomate
- Gratin dauphinois
- Compote local pote

Mardi 23

- Concombre à la vinaigrette
- Croustillant au fromage
- Pâtes au beurre
- Yaourt à la vanille

Mercredi 24

- Betterave
- Croque monsieur
- Salade tomate oeuf dur
- Fruit de saison

Jeudi 25

- Salade de tomates mozzarella
- Crousty chicken
- (Riz poulet croustillant)
- Carotte cake



Vendredi 26

- Melon
- coeur de merlu
- Sauce beurre blanc
- tranche de fromage AOP

Lundi 29

- Oeuf mayonnaise
- Saucisses "Ferme des Acacias"
- Lentilles braisées
- carottes oignons
- Fruit de saison

Mardi 30

- Carottes râpées
- Emincé de dinde
- Sauce basquaise
- Riz camarguais
- Compote local pote à la vanille

Mercredi 1

- Roulé au jambon au fromage frais
- Wings de poulet
- Petit pois à la française
- Pâtisserie

Jeudi 2

- Salade thon maïs
- Lasagne
- Epinard tomate gruyère
- Salade
- Yaourt Bastidarra à la fraise

Vendredi 3

- Repas fin d'année
- Pizza croque monsieur
- Navette tomate cerise
- chips pastèque
- Cookies

- Fait maison
- Repas végétarien
- 📍 Produits locaux
- Produits bio

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction des cours et arrivages.
Poisson selon arrivage : nous favorisons le produit frais selon l'arrivage ou la qualité du produit
Parfum compote local pote : pomme, pomme poire, pomme banane, pomme pêche