





Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

LUNDI 22/06		MARDI 23/06	
SALADE DE TOMATES		SALADE DE PATES	
MERGUEZ/LEGUMES COUSCOUS		OMELETTE CIBOULETTE	
SEMOULE		BATAVIA	
PECHES		PETITS POTS DE GLACE	
JEUDI 25/06		VENDREDI 26/06	
ŒUFS MAYONNAISE		MELON	
SAUTE DE VEAU AU ROMARIN		CROUSTILLES DE POISSON	
HARICOTS VERTS		POMMES RISSOLEES	
CHOURAMISU		COMTE	
		FRUITS	

Goûter Pain : Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion

CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS

Agriculture biologique		Viandes françaises	
Haute Valeur Environnementale		Fait Maison	
Menu végétarien 1 jour par semaine		100 % Local	
Produit de qualité		Pêche durable et responsable	

