



LE MENU DE LA SEMAINE

31/7

au

4/8

LUNDI

Melon au basilic

Colin sauce aneth



Riz pilaf



Emmental

Prune

MARDI

Radis beurre



Jambon
*(Samoussa de légumes)



Blé provençal

Buchette lait de mélange

Glace

MERCREDI

Taboulé aux légumes



Escalope de dinde
forestière
*(Boule de soja)



Courgettes poêlées

Vache qui rit

Salade de fruits et raisins



JEUDI

Crêpe au fromage



Sauté de bœuf
*(Poisson pané)



Carottes en persillades



Yaourt nature sucré

Pêche

VENDREDI



Salade de crudité et
maïs



Spaghettis



aux lentilles et légumes

Vache Picon

Moelleux aux amandes



LÉGENDE



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Local



Produits issus de
l'agriculture
Biologique

les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.