



LUNDI 20

SALADE DE GÉSIERS
AU VINAIGRE DE
FRAMBOISE

FILET D'ALASKA PANÉ



GRATIN DE
CAROTTE/COURGETTE
CITRONNÉES



FROMAGE AOC

COMPOTE DE FRUITS

MARDI 21

MELON
OU
TOMATE
OU
CONCOMBRE LOCAL



LASAGNE
BOLOGNAISE

SALADE VERTE

FROMAGE BLANC BIO



FRAISE FRAICHE

JEUDI 23



SALADE DE MAÏS

STEAK FROMAGER

FLAGEOLET

YAOURT NATURE
SUCRÉ BIO



BISCUIT CHALUMEAU

VENDREDI 24

MELON

CORDON BLEU
DE POULET

FRITES

FROMAGE PORTION



GLACE



Haute qualité environnementale



Viande de France



Pêche durable



Produit bio

La gestionnaire



J. MOURGUES



Produit local



Appel d'origine protégée ou contrôlée

Les menus sont établis sous réserve de modification liée à l'approvisionnement.



C. MACHALA