

Menus



Lundi 03 juillet :

Veau sauce fromagère
Brocolis

Saint nectaire AOP 

Fruit bio 

Menu végétarien

Mercredi 05 juillet :



Omelette bio ciboulette ou fromage

Épinards à la crème

Fromage à coque rouge

Fruit

Goûter : Croissant et jus de fruit

Menu de fin d'année

Mardi 04 juillet :

Iceberg, emmental et croûtons

Grignotes de poulet et sauce barbecue

Potatoes

Carte aux pommes bio





Jeudi 06 juillet :

Poisson meunière*

Haricots verts bio





Camembert bio

Fruit



**Bonnes
vacances !**

Repas froid

Vendredi 07 juillet :

Melon

Jambon de volaille

Salade de pommes de terre maison

Yaourt citron bio





Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.