



Lundi 02 juillet:

Boeuf VBF aux oignons 

Brocolis

Fromage ails et fines herbes

Fruit

Mardi 03 juillet:

Pastèque


Poisson pané*

Purée

Man vanille

Mercredi 04 juillet : *Menu végétarien*

Galette de soja tomate basilic

Ratatouille - riz bio 

Comme blanche

Fruit

Goûter : Baguette bio, confiture et jus de fruit



Jeudi 05 juillet :

Blanquette de dinde label rouge 

Mélange de légumes maison

Brie



Fruit bio

Vendredi 06 juillet :



Carottes râpées bio

Salade de pomme de terre maison
au thon



Yaourt sucré bio



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