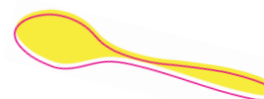




Menu



Semaine du 19 au 23 Juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU  Végé	
Salade frisée aux noix (vinaigrette nature)	Betteraves en salade locales vinaigrette 	Pâté de foie & cornichon *Rillettes de sardine	 Carottes râpées Bio (Vinaigrette à la ciboulette)	Salade aux cinq couleurs (Iceberg, tomates, maïs, olives noires, bleu) (Vinaigrette ambrée)
  Brandade de poisson	  Omelette nature Bio	 Rôti de veau au jus	 Nuggets de volaille	 Anneaux de calamars
	 Epinards à la béchamel et riz	 Petits pois saveur du jardin	 Frites	 Coquille et ratatouille Bio 
 Fromage fondu Président	 Tomme blanche à la coupe	 Fromage frais aux fruits	 Mimolette à la coupe	 Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
 Flan nappé au caramel	 Nectarine	 Fruits BIO au choix	 Petit pot de glace vanille fraise	 Cake "Kasutera"  (Gâteau au miel japonnais)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Berlingot compote de pomme Croissant	 Briquette de jus de pomme Baguette Pavé 1/2 sel	 Berlingot compote de pomme Madeleine longue	 Briquette de lait 1/2 écrémé Fourrandise au chocolat	 Fruit de saison Coupelle de miel Pain de mie