







Menu




Lundi

Melon
Pané fromager
Purée de pommes de terre
Camembert bio 
Crème dessert vanille maison (**lait**) 



Mardi

Concombre (régional) 
roti de boeuf bio 
/Feuilleté au chèvre
Salade de pâtes bio locales méridionale
Yaourt nature sucré (régional)  
Nectarine jaune


Mercredi

Pastèque
Chipolata Label Rouge grillée 
/Roulé végétal bio 
Chips
Gâteau au yaourt du chef 

Jeudi

Pâté de campagne Label Rouge  - Cornichons
/Oeuf dur - , mayonnaise
Filet de colin MSC  - Sauce colombo
/Poêlée de riz et haricots rouges au curry
Haricots beurre
Pêche

Vendredi

Tomates
Poke Bowl végétarien - Sauce Poke Bowl
Riz bio créole 
Tomme noire IGP 
Compote pomme gourde