


MENU DU 29 JUIN AU 3 JUILLET 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 29	PAIN PÂTE DE FRUITS	WRAP AU THON BOULETTES DE BŒUF POMMES NOISETTE FRAISES CHANTILLY
MARDI 30 	PAIN CHOCOLAT	SALADE DE PÂTES BIO PIZZA TROIS FROMAGES BATAVIA BLANC MANGER COCO
MERCREDI 1	PAIN PÂTE DE FRUITS	ROSETTE BEURRE PAUPIETTE DE VEAU TORTI BIO RONDELÉ BIO FRUIT DE SAISON
JEUDI 2	PAIN CHOCOLAT	TOMATE CONCOMBRE ESCALOPE DE PORC (local) Intermarché HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS GLACE
VENDREDI 3	PAIN PÂTE DE FRUITS	SALADE D'ÉTÉ FAUX-FILET TIAN DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE HASSELBACK NOUGAT GLACÉ ET COULIS DE FRUITS ROUGES

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET TOUS NOS ŒUFS SONT BIO ET LOCAUX
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON SAUF CEUX AVEC *



Viande française



Producteur local



Production Maison



Végétarien

La Gestionnaire


F. MOUTY

Le Principal,


L. MINOS

Le chef de cuisinier,


JM. BARRET