

MENU DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI

Salade iceberg

Taboulé garni du chef (semoule, dés de concombre, tomates, poivrons, carottes râpées, petits pois, maïs et herbes fraîches)

Emmental BIO

Compote

MARDI

Salade de pois chiches BIO à la marocaine

Classique : Emincé de volaille froid, mayonnaise

Végétarien : Tortillas pommes de terre et oignons

Haricots verts froids et vinaigrette

Saint Paulin BIO

Fruit BIO de saison

JEUDI

Betteraves en salade

Raviolis aux légumes

Vache qui rit BIO

Flan chocolat

VENDREDI

