
















Semaine du 02 au 06 Septembre 2024

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|---|--|---|
| Salade verte  | Carottes râpées  | Salade de lentilles  | Salade de cervelas  | Salade de tomates basilic  |
| Ravioli | Œuf dur | Rôti de bœuf  | Veau au thym  | Poisson sauce oseille  |
| | Épinards béchamel au lait bio  | Trio de légumes bio  | Riz  | Blé aux légumes  |
| Crème dessert chocolat | | Chanteneige | Raclette | Tomme de Savoie |
| Fruit cru | Semoule au lait BIO  | Fruit cru | Fruit cru | Cocktail de fruits |

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labellisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.