














Menu du 24 au 28 juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Logos		Logos		Logos	
Entrées	Pastèque	Tomates au basilic		Radis au beurre	Carottes râpées	
	Melon	Concombre ciboulette		Taboulé	Céleri rémoulade	
	Salade verte 	Salade verte 		Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 
Plat principal	Merguez	Wing's de poulet sauce barbecue		Sauce bolognaise 	Filet de poisson frais	
Garnitures	Pomme de terre grenailles	Semoule		Penne régates	Riz pilaf	
	Tomates provençales	Gratin de chou fleur		Choux braisé	Courgettes fraîches à l'huile d'olive	
Produits laitiers	Yaourt nature BIO 	Yaourt nature BIO 		Yaourt nature BIO 	Yaourt nature BIO 	
	Carré frais	Camembert		Boursin nature	Vache qui rit	
Desserts	Les 2 vaches vanille bio 	Fraises aux sucre fruits		Mousse en folie	Beignet abricot	
	Crème dessert chocolat fruits			fruits	fruits	fruits



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.
 Tous nos fruits de saison sont locaux
 Nos fromages de région sont produits à Arbusigny