

MENU semaine 36 : du 31 Aout au 4 septembre 2026

Tous nos plats sont confectionnés avec du beurre bio et de l'huile d'olive bio

	Lundi 31	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
PETIT DEJ'	café / cacao / thé , Pain / Céréales, Confiture/ beurre / miel, Yaourts et jus de fruits BIO				
DEJEUNER		SALADE BAR RIZ SAUTE DE VEAU POISSON BLANC VEGGIE MAISON YAOURTS BIO* YAOURTS FERMIER "Ø"	SALADE BAR POELE DE LEGUMES AIGUILLETTE DE POUEET POISSON CORN FLAKES © VEGGIE MAISON ILE FLOTTANTE	SALADE BAR EPINARDS BROCOLIS CHAMPIGNONS PULLED PORC POISSON BORDELAISE VEGGIE MAISON SMOOTHIES	SALADE BAR FRITE FRITE DE PATATE DOUCE HAMBURGER MAISON FISH BURGER MAISON COMPOTE FROMAGE
DINER		SALADE BAR SALADE DE PATES FILET MIGNON SAUCE FORESTIERE CAROTTE A LA CREME CHOU ROMANESCO MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE BAR CROQUE MONSIEUR HARICOTS VERTS YAOURT SUR LIT DE FRUITS BISCUITS	BARBECUE DES INTERNES	BON WEEK END

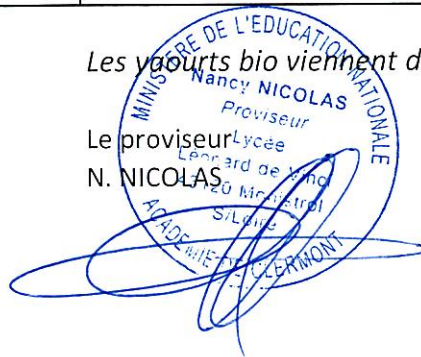
Tous les jours nous proposons un choix de fruits frais, fromage, et du pain

Les yaourts bio viennent du GAEC LA FLEUR DES PRES à ST PAL DE MONS, et le yaourts locaux de la ferme CHAPUIS à BAS EN BASSET

Local "Ø"

Produits BIO *

Produits certifiés ©



Le Gestionnaire
P. SOUVETON

