















lundi 5 août 2024	mardi 6 août 2024	mercredi 7 août 2024	jeudi 8 août 2024	vendredi 9 août 2024
<b>Radis beurre</b> <b>Poulet rôti</b> Penne <b>Liégeois chocolat</b> Melon	Fusilli en salade <b>Sauté de veau à la grecque</b> <b>Poêlée ratatouille bio</b> <b>vache qui rit</b> Nectarine	<b>Oeufs durs mayonnaise</b> <b>Sauté de porc à la tomate</b> Riz pilaf <b>yaourt aux fruits</b> Banane	<b>carottes râpées aux raisins secs</b> <b>Colin pané tex-mex</b> <b>Gratin de brocolis</b> Cantal Tarte aux abricots	<b>Céleri rave sauce curry</b> <b>Lasagne ricotta épinard chèvre</b>  <b>petit suisse aux fruits</b> <b>Pêches au sirop</b>
lundi 12 août 2024	mardi 13 août 2024	mercredi 14 août 2024	jeudi 15 août 2024	vendredi 16 août 2024
<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Spaghetti carbonara</b>  <b>Emmental râpé</b> Abricots	Taboulé <b>Emince de volaille mariné</b> <b>Aubergines provençale</b> <b>crème dessert vanille</b> Pastèque	<b>Pique nique</b>	férié	fermé
lundi 19 août 2024	mardi 20 août 2024	mercredi 21 août 2024	jeudi 22 août 2024	vendredi 23 août 2024
<b>Carottes râpées</b> <b>Nuggets de volaille</b> <b>Haricots verts en persillade</b> <b>mini babybel</b> Tarte au citron	<b>Salade tomates mozzarella</b> <b>Roti de boeuf sauce forestière</b>  Purée <b>mousse chocolat</b> Nectarine	<b>Coquillettes en salade</b> <b>Crispid'or à l'emmental</b> <b>Julienne de légumes</b> <b>Saint Nectaire</b> <b>Cocktail aux abricots</b>	<b>Haricots verts mimosa</b> <b>Steack haché de veau sauce tomate</b>  Macaroni <b>crème chocolat</b> <b>Pêche jaune</b>	<b>Salade méditerranéenne</b> <b>Filet de poisson rôti à l'aneth</b>  <b>Purée de carottes</b> <b>Kiri</b> Melon
lundi 26 août 2024	mardi 27 août 2024	mercredi 28 août 2024	jeudi 29 août 2024	vendredi 30 août 2024
fermé	fermé	fermé	fermé	fermé

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio	 label rouge	 viande d'agneau français	 végétarien
 Viande de porc français	 Viande bovine française	 Volaille française	 pêche durable msc
 fruit ou légume cuit	 viande, poisson, œuf	 produit laitier	 Appellation d'origine protégée
		 fruit ou légume cru	 féculent