

| MENU DU 24 juin au 28 juin 2024 | | | | | |
|---------------------------------|------------|-------------------------|------------------------------|--|------------------------|
| | | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
| Entrées | | Demi pomelos bio sucré | Quiche brie pomme | Salade de perles, tomates, concombres et mozzarella (végétarien) | Melon |
| | Plats gais | Plats | Bœuf braisé sauce forestière | Dos de colin pané | Paëlla* |
| Accomp | | Farfalles | Purée | Pommes américaines | |
| Produits laitiers | | Camembert | Saint Paulin BIO | Laitage au chocolat | Emmental BIO |
| Desserts | | Liégeois saveur vanille | Abricots frais | Fruit BIO | Clafoutis aux abricots |
| | | BIO | * porc | | |