



COMPLÉMENTAIRE D'UN MENU ÉQUILIBRÉ ET VARIÉ



LUNDI 02/09/2024 DEJEUNER		MARDI 03/09/2024 DEJEUNER		MERCREDI 04/09/2024 DEJEUNER		JEUDI 05/09/2024 DEJEUNER		VENDREDI 06/09/2024 DEJEUNER	
Melon charentais								Salade batavia vinaigrette	
Hot dog végétal et dosette de ketchup		Cuisse de poulet au thym				Paella au poulet		Filet de hoki sauce citronnée	
Dip potatoes		Haricots verts persillés				2 petits suisses		Farfalle et Julienne de légumes	
Tomme grise		Carre président x1				Moelleux citron		Yaourt bicouche myrtille de la ferme des Aigues	
		Mousse au chocolat							



Tous nos sautés et rôti de bœuf, veau et porc. Ahead que nos sautés viennent de La « Boucherie DUGAND » située à St Victor.

Volailles Françaises 100% locales

100% de nos viandes brutes sont françaises.

Une fois par semaine, les yaourts proviennent de la « Ferme des Aigues » à Burdigalas

Tous nos cakes sont faits maison.

Une partie de nos légumes viens du maraîcher de St Jeure D'ay

21% de produits labellisés dont 53% de Produits Sanctis Santé

(S'engager pour une alimentation saine et durable)