
















COMPARAISON DES MENUS LUNDI - MARDI - MERCREDI - JEUDI - VENDREDI



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



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 Aiguës » à Burdigalas

Tous nos cakes sont faits maison.

Une partie de nos légumes vient 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)