






















<p>Du 27 juin au 1 juillet 2022</p>	<p>LE JOUR DU VÉGÉ</p> <p>Salade farandole <small>(salade composée, chou blanc, maïs, radis)</small></p> <p>Omelette  </p> <p>Courgettes et blé </p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Beterraves vinaigrette </p> <p> Jambon blanc</p> <p><i>Coquillettes, lentilles et champi au curry</i></p> <p>Coquillettes</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Sauté de poulet sauce Jumbalaya</p> <p><i>Croc veqqie au fromage</i></p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc et cassonade</p> <p> Moelleux myrtilles citron</p>	<p>  Concombre ciboulette</p> <p>Rôti de bœuf et son jus</p> <p><i>Pavé de colin napolitain</i></p> <p>Pommes rissolées </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte </p> <p>Hoki pané (<20% panure) + citron</p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>Flan à la vanille </p>
<p>Du 4 au 6 juillet 2022</p>	<p> Pomelos segments</p> <p> Poulet rôti et son jus</p> <p>Filet de lieu noir sauce bourride</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>LA KERMESSE GOURMANDE</p> <p>Hot dog merguez</p> <p>Hot dog stick végétarien</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Colin meunière et citron</p> <p>Piperade</p> <p>Emmental </p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Pique Nique pour tous</p>	

Les sautés et rôtis de bœuf, de veau et de porc sont d'origines locales (Auvergne Rhône-Alpes)

La viande de bœuf est "Race à Viande".



Les volailles sont certifiées Label Rouge ou issues de l'agriculture biologiques, d'origines françaises

Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC"



Pâtisserie maison

